FRATERNITES OUVRIERES ASBL

GROUPE DE JARDINAGE

COURS DE JARDINAGE NATUREL

ANNÉE 2000

JANVIER

Par Gilbert Cardon
Maurice
Denise
Michel

D'après les notes de Denise NEYTS

Retranscrites et enrichies (images et commentaires) par Frédéric P.

Amis et ennemis du jardin

Le papillon

Insecte utile pour la pollinisation, beau à regarder, mais la chenille dévore beaucoup de légumes; les oiseaux nous aident pour les combattre.

Un poudrage aux algues marines ou à la chaux permet souvent aussi de s'en débarrasser car elles se dessèchent et meurent.

Tous les insectes sont spécifiques à certaines plantes.
La mouche de la carotte s'en tient à la carotte; le ver du poireau est un autre insecte.

Il existe une grande variété de papillons.

Le paon du jour

On le voit couramment dans nos jardins.
Il visite à peu près tout.

L'argus bleu

Il ne se voit pas souvent, mais lorsque le jardin contient des plantes médicinales, on commence a le retrouver.

Le petit nacré

On recommence à le voir depuis quelques années.

Le tabac d'Espagne

Ressemble au petit nacré :

La petite tortue

Papillon encore assez courant :

Le vulcain

Certainement le plus sociable; il se pose facilement sur les gens.

On le rencontre généralement à la chute des fruits.

La piéride du chou :

Le seul vraiment nuisible; il ne faut pas hésiter à détruire quand on le voit; il fait beaucoup de dégâts.

Si on ne s'en occupe pas, il ne nous laissera plus rien. Quand les chenilles sont toutes petites, on peut s'en débarrasser en les poudrant avec des algues marines.

Adulte

Chenille

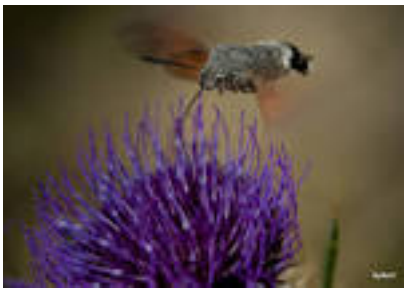
Ponte et jeunes chenilles

Le machaon :

Le plus beau de nos régions, mais on le voit rarement.

Le sphinx du caille-lait :

Il a la propriété de voler comme le colibri. Quand il butine les fleurs, il vole sur place. Il se déplace latéralement pour changer de fleur. Peu courant.



On a commencé cette rubrique en parlant des papillons parce qu'ils sont les plus menaces.

Chacun possédant sa plante hôte, ils ne se reproduisent que lorsqu'ils trouvent la plante qui leur convient; s'ils ne la trouvent pas, ils disparaissent.

Les 9/10e des papillons se reproduisent sur les orties.

Cela correspond à notre esprit écologique, l'ortie, est d'abord un excellent aliment. Elle est redevenue un légume a part entière qu'il faut manger, car elle surpasse de loin les épinards; on en fait de la soupe et des ratatouilles. C'est un bon produit à utiliser comme insecticide et pour donner de la force aux plantes afin qu'elles puissent se défendre elles-mêmes. Le purin d'orties éloigne un peu les insectes. Les chenilles mangeront les feuilles des orties laissées dans un coin sauvage.

Le sedum, plante comestible attire également les papillons.

Plus les variétés de plantes seront abondantes dans le jardin, plus on aura de chance d'avoir non seulement des papillons, mais encore tous les autres insectes dont on parlera dans les cours suivants et dont on apprendra l'utilité dans le jardin.

Depuis peu l'utilité des insectes commence à être reconnue, non seulement pour la pollinisation, mais aussi pour d'autres fonctions dans le jardin.

Avant, on faisait la chasse aux cloportes, aux perce-oreilles, alors qu'ils sont d'une utilité incroyable pour le jardin

Il existe très peu d'insectes nocifs. On estime a environ 5% à peine les papillons qui peuvent causer des dégâts. Apres l'homme, les plus grands ennemis des papillons sont les oiseaux. Les oiseaux tels les mésanges, les rouges-gorges vont s'installer dans un jardin exempt de poisons et y faire le ménage.

ENGRAIS ET AMENDEMENTS

UTILISATION DU SILICATE DE SOUDE ET DES ALGUES MARINES

Le silicate de soude

Faire un mélange d'algues marines et d'argile, sous forme de boue liquide, y incorporer un peu de silicate à la dernière minute, et en badigeonner le tronc des arbres.

On peut aussi badigeonner les arbres avec le silicate pur C'est un excellent anti champignons. Ce produit n'est absolument pas toxique, il se vitrifie au contact de l'air.

Quand on en badigeonne les arbres, il n'est plus nécessaire de pulvériser.

C'est un produit systémique: il pénètre dans l'arbre pour être véhiculé dans toutes ses parties par la sève. On badigeonne le tronc et les grosses branches, l'arbre l'absorbe et le véhicule dans toutes ses branches.

Le silicate de soude peut être employé toute l'année sans aucune contre indication; il n'est pas toxique et ne brule pas. Il faut seulement prendre garde à ne pas emprisonner des larves de coccinelles ou de perce-oreilles derrière le badigeon; ils mourraient asphyxies par le silicate de soude lorsqu'il se vitrifie.

On lutte en même temps contre les maladies à champignons, telles que la tavelure, le mildiou, l'oïdium etc. C’est le moyen le plus efficace d'arrêter les chancres, on l'a toujours utilisé pour ce problème.

Dans les arboretums, les trous des vieux arbres sont souvent remplis de béton additionne de silicate de soude. Pour les gros chancres, un béton ordinaire servira à boucher les trous. On fait un mortier, à l'aide de ciment et de sable mélangés avec de l'eau, puis à la dernière minute, on ajoute du silicate. Le silicate a la propriété de faire durcir la préparation et de lutter contre les champignons.

Les petits chancres seront bourrés de laine ou de coton trempé dans le silicate.

Usage secondaire: Il sert à la confection de ciment imperméable ou de ciment à prise rapide. Le ciment rapide se fait facilement en préparant le mortier et en y incorporant du silicate à la dernière minute. Dans ce cas, il faut le travailler comme du plâtre car la préparation durcit vite.

Seul produit efficace pour des récipients qui fuient, on les badigeonne avec la préparation au silicate et au bout de quelques minutes les récipients deviennent étanches et imperméables.

C'est un des meilleurs produits pour soigner les vieux arbres avec de grosses écorces. On badigeonne l'arbre avec du silicate et cela lui permet de refaire une nouvelle écorce. Cela rajeunit les arbres et les fait repartir pour 5 ou 10 ans.

Faire des essais pour voir si le silicate est aussi valable sur les tomates serait intéressant. Un fois le pied suffisamment costaud, le badigeonner avec du silicate pourrait éviter le mildiou.

Les algues marines

9 fois sur 10, un problème de pucerons ou de chenilles se règlera en poudrant avec des algues marines. Poudrer simplement la plante avec les algues marines n'offre aucun danger. Lorsque le produit touche les chenilles ou les pucerons il les dessèche et en général, ils meurent. En même temps, cela renforce la plante.

Poudrer avec de la chaux risque de bruler la plante. La chaux a la propriété de pomper le magnésium et l'humidité. Les algues marines contiennent de la chaux et du magnésium. Elles peuvent aussi s'utiliser toute l'année comme le silicate de soude. Un léger poudrage s'impose partout où on a des problèmes. Dans certains cas, ce n'est pas suffisant, mais la plupart du temps, tout s'arrange.

L'appellation "algues marines" calcaire se donne à une poudre blanche légèrement grisâtre. C'est le lithothamne, une algue péchée au large des cotes de Bretagne. Quand on a l'appellation "algues marines", ce sont des algues péchées vivantes, a l'aide de chaluts. Apres séchage elles sont broyées et réduites en farine. On leur donnera la préférence quand on peut les avoir bon marché.

II existe un produit commercialises sous le nom de "maërl". Ce sont des algues marines, qui au lieu d'être pêchées et ramassées vivantes dans la mer, sont ramassées mortes sur les cotes de Bretagne, en quantité assez importante selon le moment de l'année. C'est exactement le même produit, mais il contient beaucoup d'impuretés, du sable, des coquillages; lorsqu'il est séché et réduit en poudre, sa valeur est très proche des autres; il a les mêmes usages, mais étant plus granuleux, il ne pourra pas s'accrocher aux feuilles des plantes comme les algues péchées vivantes. Le maërl est beaucoup plus gris, même parfois gris noirâtre. Les qualités des algues marines nous sont connues grâce aux agriculteurs bretons. Ils les ramassent sur les plages, et améliorent ainsi leurs champs depuis des siècles. Ils obtiennent des résultats formidables et peu de maladies. Les algues marines doivent être utilisées à plusieurs usages en même temps. Elles font remonter le PH de la terre, mais il faut les utiliser en poudrage sur les plantes déjà bien levées.

Les plantes peuvent les absorber directement par les feuilles; elles luttent contre les insectes, renforcent les plantes et améliorent la structure du terrain. L’excédent tombe sur le sol et l'améliore. Si on les jette seulement sur le sol, elles ne serviront pas à combattre les insectes ni à renforcer la plante.

Les algues marines font merveille sur les terres lourdes. La chaux, mais surtout les algues marines, ont la propriété de faire floculer l'argile. Quand le sol est composé

d'une base argileuse, cela donne une terre lourde. C'est la meilleure base pour l'agriculture et le jardinage, car elle contient énormément d'éléments fertilisants.

Cette structure de sol formidable donne des rapports de production incroyables. Dans certaines régions aux terres très sablonneuses, on apporte de l'argile pour retenir les éléments du sol (marnage). Ensuite, on épand des végétaux et du compost pour obtenir un début d'humus qui retiendra les engrais; ainsi se forme une bonne terre.

Avant, on pensait qu'avoir une terre lourde était une malchance. Plus la terre est lourde et argileuse, moins il faut la travailler, sinon, elle se compacte. La seule façon de travailler l'argile est la manière biologique. II faut y apporter de la vie pour déstructurer l'argile afin que les plantes puissent y prendre ce dont elles ont besoin. II faut y incorporer de la chaux pour faire floculer l'argile: elle forme alors de minuscules boules au lieu de se structurer en strates lourdes. Quand l'argile flocule, l'eau et l'air circulent facilement. Ce phénomène est imperceptible a l'œil nu, mais au microscope on peut voir que l'argile contenant de la chaux forme des petites boules.

Utiliser des algues marines permet de ne plus remuer le sol, de ne plus bécher, et d'avoir des rendements formidables.

Les algues marines peuvent s'utiliser toute l'année; surtout quand les semis commencent à lever, en poudrer alors les plantes elles-mêmes; on lutte ainsi en même temps contre les insectes. De plus. le PH se maintient, sinon à cause des pluies acides, tous les sols ont tendance à s'acidifier. Pour maintenir le PH du sol, 5 à 10 kg d'algues marines par 100 m2 suffisent pour une bonne terre. Pour une terre très acide, 15 à 20 kg par an sont le maximum à mettre. II n'en faut qu'une petite quantité mais apportée régulièrement. En poudrage, on n'en met qu'un peu à la fois. Remonter le PH du sol permet de cultiver une plus grande variété de légumes. Le maximum de plantes pourra se cultiver dans un sol légèrement acide: PH entre 6,5 et 7.

Le PH de la terre arrive à ce niveau par l'épandage régulier de compost; ensuite, cet équilibre se maintient avec très peu d'apport. Lorsque le PH du terrain se situe entre 6,5 et 7, on peut jouer avec les algues marines.

Si des plantes comme les choux demandent un PH plus élevé, l'apport en algues sera un peu plus important, tandis que pour les fraisiers, les tomates etc. on poudrera u minimum, car ces plantes préfèrent vivre sur une terre acide. On leur mettra du compost à base de feuilles et de déchets de sapin. Tant que les algues marines sont au sec, elles restent toujours valables. Si elles prennent l'humidité et qu'elles se mettent en boule, elles sont toujours utilisables, mais il faut alors les épandre sur le sol. De vieilles d'algues devenues dures seront dissoutes dans de l'eau pour en arroser le sol. Surtout ne jamais forcer les doses. Sur un sol au PH très bas (3,5, 4 ou 4,5), on peut doubler les doses, mais en plusieurs fois, sinon, avec un apport de chaux trop important d'un seul coup, certains autres éléments seront bloqués et les plantes deviendront malades.

La chaux en quantité excessive à la propriété de bloquer le fer. Quand le fer n'est plus assimilable, il se produit la chlorose; les plantes deviennent d'une couleur vert jaunâtre; elles ne sont pas en bonne sante. Quels que soient les éléments, ils seront toujours introduits en petite quantité à la fois pour éviter les blocages.

Le manque de cuivre qui provoque la chlorose chez les tomates. Les algues marines contiennent a peu près 120 éléments différents. C'est le produit au monde contenant le plus d'oligo-éléments de toutes sortes. Quelques uns s'y trouvent à l'état de traces,. La plupart des oligo-éléments sont présents à l'état de traces dans le sol, mais quand ils manquent, des maladies dues au déséquilibre se déclenchent. II suffit d'un petit élément manquant dans le sol pour voir apparaitre des problèmes.

Des engrais de synthèse, par exemple de l'azote, ne contiennent que de l'azote; du compost, du fumier ou des engrais naturels apportent tous les éléments dont la terre besoin. Le phosphate naturel est très proche des algues marines; il est malheureusement traité à l'acide sulfurique pour le rendre plus soluble. II contient alors uniquement du phosphate, tous les autres éléments étant détruits.

C'est pareil avec l'azote: Des azotes ammoniacaux, des azotes nitriques sont produits pour être assimilables par les plantes mais tous les autres éléments sont détruits; après un certain temps, des carence s'installent. Pour éviter cela, il faut apporter au le sol des éléments complets sous forme de compostage de surface.

Quand les récoltes sont carencées, cela détériore la sante des consommateurs qui développent alors des maladies dues aux carences Le médecin prescrit ces éléments manquants sous forme de comprimes mais ceux-ci ne sont pas assimilés. La seule manière de les assimiler, est d’absorber ceux se trouvant dans les aliments

II existerait maintenant des chélates mis au point pour les rendre assimilables par le corps, mais il est tout de même plus aisé de manger ses légumes et ses fruits cultivés convenablement,

Le reste sera réservé aux cosmonautes qui n'ont pas la possibilité d'emporter des aliments frais dans l’espace, Actuellement, l’agro-industrie voudrait tous nous nourrir comme si nous étions des cosmonautes!

Si une plante se chlorose, la chaux et même les algues marines seront arrêtées momentanément. Elle sera arrosée avec de l'eau contenant des vieux clous ou de vieilles ferrailles rouillées. C'est suffisant pour rétablir l'équilibre, Le persil est le légume le plus sensible au manque de fer; il sera le plus vite atteint par la chlorose.

Les algues marines sont comestibles et ne présentent donc aucun danger pour les hommes. S'il reste un peu d'algues marines sur les légumes lors de la récolte, les manger ainsi ne cause aucun problème.

Utilisation des algues marines pour les animaux

On peut mettre des algues marines à la disposition des lapins, des poules, des pigeons. Ils ont absolument besoin de chaux, de magnésium et d'autres éléments, mais ils doivent aussi tuer leurs parasites. S'ils vivent sur un espace restreint, ils n'ont plus la possibilité d'aller dans la nature pou se rouler dans des cendres, dans la terre ou dans l'argile pour tuer leurs parasites ou soigner leurs blessures.

Un bac assez grand (2/3 d'un fut de 200 litres), sera mis a leur disposition; on y videra un sac de 25 kg d'algues marines. Les poules en raffolent, et s'y roulent avec bonheur. De cette manière, elles se débarrassent des puces, des poux et des

maladies. Elles mangent aussi des algues marines pour fabriquer la coquille de leurs œufs. C'est pareil pour les pigeons et pour les autres animaux. On peut également mettre des algues dans l'eau de boisson. Les animaux sentent quand ils ont besoin d'un élément, et le cherchent dans la nature. Dans les élevages industriels, pour éviter les maladies, des antibiotiques sont ajoutes à petites doses dans l'eau de boisson. C'est le procédé le plus nocif qui fait le plus de ravages. Nous mangeons ces animaux et ingurgitons les antibiotiques par la même occasion.

On peut mettre des algues marines dans l'eau de boisson, mais le plus efficace, est d'y verser du vinaigre. Un peu de vinaigre dans l'eau va l'aseptiser. Le vinaigre de cidre est en plus un aliment formidable. Une cuillère à café dans 5 litres d'eau de boisson pour tous les animaux est idéale.

Poudrer les litières des lapins donne aussi de très bons résultats; cela limite beaucoup les maladies.

Éléments pouvant éventuellement remplacer les algues marines :

Toutes les poudres de roches, de marbre, de basalte, présentent des propriétés similaires aux algues marines. Les roches sédimentaires contiennent des algues marines mortes depuis longtemps. Les marbriers n'attendent que d'être débarrassés de leur poudre de marbre. Elles peuvent s'employer telles quelles; elles sont aussi fines que les algues marines mais ont été mouillées. Elles seront séchées et également utilisées en poudrage; elles contiennent plus de chaux que les algues marines. Les poudres de basalte ou de lave conviennent mieux pour les plantes acides; en poudrer les tomates ou les pommes de terre. Elles contiennent moins de chaux et plus de silice.

On peut mélanger tout ce dont on dispose, ou choisir d'utiliser les algues marines pour les plantes demandant plus de chaux, comme toute la famille des choux, et utiliser le reste pour les plantes poussant en sol plus acide.

II vaut mieux travailler avec les produits séparément. Du vieux ciment, du vieux plâtre peuvent aussi se déposer dans le poulailler Les poules iront les picorer et les utiliser pour fabriquer les coquilles des œufs. Mettre ces produits d'un seul coup sur le jardin créerait des chloroses. En les faisant transiter par les poules, puis en utilisant leur fumier pour le jardin, tout s'y retrouvera peu a peu.

Non seulement les engrais de synthèse, mais aussi les herbicides et pesticides ont provoqué beaucoup de carences dans le sol; en cause, l'habitude d'en mettre dès l'apparition des mauvaises herbes. Les mauvaises herbes contiennent énormément d'oligo-éléments variés, vraiment assimilables et par les plantes et par les hommes En tuant tout, on se prive d'éléments très précieux.

En jardinage biologique, plus le sol est carencé et pauvre, plus il faut laisser pousser les mauvaises herbes pour qu'elles atteignent une certaine taille.

Les mauvaises herbes contiennent ce qui manque le plus au sol a l'endroit où elles poussent. On recyclera donc les mauvaises herbes là ou elles ont poussé, en prenant soin de séparer les feuilles des racines. Le mouron représente une formidable réserve d'azote. II a la propriété d'en emmagasiner beaucoup. Du mouron sur le terrain est un signe de fécondité du sol.

REPONSES AUX QUESTIONS

La moutarde semée avant l'hiver ne doit pas être coupée. Quand il gèle, elle disparaît d'elle-même. Quand elle a disparu, on peut épandre du fumier à cette place. S'il n'a pas gelé, le fumier peut toujours être mis dessus.

Le fumier s'épand sur le terrain de préférence en automne On peut aussi mettre le fumier et semer la moutarde dessus.

Pour mettre des pommes de terre ou des tomates à l'endroit où on a mis du fumier, il suffit de les repiquer en écartant le fumier qui sera laissé sur place. Pour semer des carottes ou des petites graines on écarte le fumier avec un râteau pour découvrir une bande pour le semis.

Le fumier de cheval composé de sciure au lieu de paille met plus longtemps à se décomposer. Au printemps, on écartera ce qui reste pour pouvoir semer.

Ce qui n'a pas été recycle peut être mis au pied des petits fruitiers: framboisiers, groseilliers, myrtilliers, au fur et à mesure des besoins de place pour semer.

Quand on plante les pommes de terre, on les bute une ou deux fois; les rigoles ainsi créées peuvent être remplies de fumier. Cela conservera l'humidité et procurera l'engrais pour tout ce qui sera semé plus tard. Des poireaux ou des choux plantés après les pommes de terre profiteront du fumier qui aura engraissé le terre. De plus, l'arrachage des pommes de terre, sera fortement facilité. Il faut toujours chercher à éviter les travaux pénibles et inutiles.

Les potirons seront plantés sur un tas de déchets excédentaires; la récolte sera formidable. Prévoir dès a présent un endroit ou mettre tous les déchets pour y planter plus tard courges, courgettes et potirons. Ceux-ci seront repiqués en écartant les déchets. Les potirons donnent des résultats exceptionnels sur un tas de compost ou de fumier. Les légumes, surtout les courges et les potirons, ne se conservent que lorsqu'ils sont bien mûrs. Si les potirons n'ont pas été jusqu'au bout de leur maturation, ils ne se conservent pas bien et pourrissent. Ces légumes demandent beaucoup de temps pour arriver à maturité. Dans un terrain trop pauvre ou ils manquent de nourriture, ils ne muriront jamais, ne formeront pas de graines fertiles et ne se conserveront pas.

Certains légumes, pourrissent si l'apport en azote est trop élevé; le fumier ne contient jamais trop d'azote.

Le bois broyé, aura sa meilleure utilisation au pied des arbres fruitiers et des petits fruitiers. On peut aussi le conserver pour les tomates ou cela donnera d'excellents résultats Surtout ne pas l'enterrer sinon on ne récoltera plus rien du tout.

Pourquoi ne peut-on pas enterrer les déchets organiques?

Quand on enterre du fumier, de la paille, et surtout les compost de bois qui mettent encore 2 a 3 fois plus de temps pour se transformer, toute la vie du sol, tous les microorganismes sont mobilisés pour détruire ce qu'on a enterré et les plantes ne sont plus alimentées; les microorganismes ne décomposent plus l'humus pour nourrir les plantes; ils s'occupent de détruire le corps étranger introduit dans le sol.

Les déchets peuvent toutefois être mélangés dans les premiers cm avec la terre de surface mais pas plus profondément sinon, en contact avec les racines, les légumes vont vivoter.

En jardinage biologique, la fertilité du sol se produit toujours avec 6 mois ou 1 an de retard. Une fois le fumier épandu entre les pommes de terre, il ne servira pas à ces pommes de terre, sauf pour maintenir 1'humidite; il servira de nourriture pour les cultures qui suivront les pommes de terre, comme les poireau ou les choux.

Une fois le système amorce, il n'y a plus de problème.
Lorsqu'on commence à mettre du compost, les premiers mois ou la première année, les résultats ne sont pas fameux mais une fois le processus entame, a condition de continuer d'alimenter le sol, la fertilité continue toujours.
Les pommes de terre vont profiter du fumier mis 6 mois ou 1 an avant leur plantation; l'apport ultérieur profitera aux légumes suivants.

Ne jamais rien enterrer.
Les éléments non décomposés qui encombrent seront enlevés et mis sur le côté; pour repiquer ou semer, simplement les écarter.
De cette manière, on lutte en même temps contre les mauvaises herbes.
C'est une autre façon de travailler, moins fatigante et beaucoup plus intéressante; elle demande plus de réflexion; on ne se contente pas d'appliquer des préceptes trouvés dans un livre; il faut réfléchir pour savoir quoi faire.

Les phacélies se ressèment toutes seules si on les laisse grainer. Plus la terre est riche, plus les phacélies deviennent hautes et belles. Dans une terre pauvre, les phacélies restent a 20 ou 30 cm et ressemblent a de la mauvaise herbe.

En grandissant elles tombent d'elles-mêmes et les nouvelles graines pousseront toutes seules au printemps.

Le pavot donne très tôt au printemps de grandes rosaces comme des petites laitues sauvages; elles sont délicieuses en salade.

Pour empêcher la pousse des mauvaises herbes, couvrir le sol de 10 a 15 cm d'écorces ou de bois broyé.

Les cendres de bois ne contiennent plus du tout d'azote; il faut leur préférer le bois broyé, afin de retirer le maximum d'énergie et de nourriture pour le jardin.
Le bois brulé contient beaucoup de chaux, de potasse et de phosphate.

En jardinage biologique, on se méfie de 1'azote; c'est lui qui provoque les monstruosités mais monstruosité signifie aussi maladies. Forcer les plantes les affaiblit; elles attrapent toutes les maladies.
Le phosphate est 1'élement le plus intéressant dans les cendres de bois; c'est lui le moins présent dans les jardins, les fumiers ou les composts. Le rôle principal du phosphate sous toutes ses formes, est la floraison des arbres fruitiers, mais aussi celle des légumes fruits. Quand le phosphate manque, soit les fleurs font défaut, soit la pollinisation ne se fait pas et les fleurs avortent.
Les cendres de bois serviront principalement à tous les légumes fleurs ou aux arbres fruitiers, pour leur donner du phosphate, de la potasse et de la chaux qui rendront les plantes résistantes aux maladies et leur donneront de la saveur. Les cendres sont très caustiques donc utiles contre les pucerons et les limaces.
Les terrains argileux et lourds contiennent énormément de potasse à 1'etat naturel si la vie du sol est active.
On peut mettre les cendres de bois près des pommes de terre; en faisant une rotation dans les cultures, tout le jardin en aura reçu au bout de quelques années.
Ne pas mettre les cendres de bois a 1'endroit des petits semis, car elles empêchent la germination.
Mieux vaut employer les algues marines pour poudrer les semis; cela empêche les moisissures.

Pour conserver les légumes racines dont les pommes de terre, un peu de cendres de bois dans la tourbe, les empêchera de germer.
Les pommes de terre germent à partir de 7°C; les conserver en dessous de cette température.
Les semences de pommes de terre faites par nous-mêmes, sont en général plus vigoureuses et plus rustiques que celles achetées dans le commerce.
Elles commencent souvent a germer trop tôt. Les cendres de bois peuvent aider a retarder leur mise en germination.

Le patenkali[1] est un produit naturel qui contient énormément de potasse. La potasse naturelle se trouve en grande quantité dans la terre.
Elle est indispensable, pour les légumes racines; si on utilise le patenkali, les doses mentionnées seront divisées par 3 car lorsque la vie dans le sol est abondante elle permet 1'assimilation de la potasse qui s'y trouve.
Les mines d'Alsace regorgent de chlorure de potasse; produit valable mais contenant beaucoup de chlore, un anti germinatif qui détruit la vie du sol.
Avant, les fermiers utilisaient le chlorure de potasse en surface; en 1'épandant avant 1'hiver, le chlore avait le temps de s'évaporer.

Dans la vinasse, dans les déchets de la fabrication du vin se trouve la forme de potasse la mieux assimilable en jardinage biologique. On ne fabrique pas de potasse de synthèse.

Lorsque les microorganismes commencent se développer par 1'apport de compost ou de fumier, la potasse se trouve dans le sol. *
Le gout des aliments déterminera si elle s'y trouve en suffisance ou non.
La potasse est indispensable pour la saveur des aliments et pour lutter contre les maladies des légumes racines: carottes, navets, betteraves rouges.
Les betteraves rouges sont un témoin du manque de potasse; car elles attrapent une saveur très désagréable; elles ont alors soit trop d'azote, soit trop peu de potasse.
A la limite on ne sait même plus les manger; elles sont franchement mauvaises.

Dans une terre bien équilibrée contenant tout ce qu'il faut, les légumes peuvent devenir très gros en restant très bons.

Chez les betteraves, la chlorose est due à un manque de bore; le feuillage devient vert pâle.

Une cuillère à soupe de bore dans un terrain de 100m2 est suffisante, mais s'il manque on aura des problèmes.

Utiliser de l'eau savonneuse au savon de Marseille, et la jeter sur le jardin, évitera toute carence en bore ou en potasse; ces lessives en contiennent beaucoup.

Les excréments humains sont aussi un engrais formidable et (contrairement à ce que certains pensent) peuvent être utilises sans danger a condition de les laisser en surface. Les algues marines, les poudres de marbre ou de roches, peuvent servir à éliminer les mauvaises odeurs.

Des tomates crevassées sont dues soit un manque d'eau, soit à une carence en bore. Il s'agit le plus souvent d'un manque d'eau.
Cela peut aussi arriver aux fruits, surtout aux pommes.
Un manque de bore peut faire devenir certaines de leurs parties comme du liège.
Le même problème peut aussi arriver aux légumes racines, surtout aux betteraves, mais également aux tomates.

---

[1] Patenkali, engrais CE , Sulfate de potassium contenant du sel de magnésium, issu de dépôts naturels de sels en Europe

La sciure s'épandra aussi sur le jardin mais elle n'a pas la composition du bois vert déchiqueté.
Mettre du broyat d'arbres au pied des arbres et des arbustes donne des résultats spectaculaires.
Laisser des coins sauvages dans le jardin pour y mettre des déchets permet toute une faune utile : des grenouilles, crapauds, hérissons etc.

Les poussières de maisons.

Tout récupérer quand on balaye; ce sont tous les restes de poils, de peau; cela contient énormément d'oligo-éléments.
Les poussières d'aspirateur sont très riches et donnent un engrais formidable.
Les vieux vêtements ou les matelas de laine sont très riche mais longs à décomposer.
Les mettre dans des coins sauvages; quand les vers de terre s'en occupent ils se décomposent plus vite. Le coton est moins riche.
On peut empiler des journaux, des cartons, des vieux vêtements de laine, puis de nouveau des cartons; en 2 ans tout peut être recycle.
Jeter le moins possible; avant de jeter quoi que ce soit, il faut réfléchir; quasiment tout peut servir, surtout si c'est d'origine organique ou minérale. Les marcs de café et de thé seront réservés pour couvrir les semis de haricots, de petits pois ou de carottes; ils protègeront en même temps les graines des ennemis et des parasites.
Tôt au printemps, les semis sont vite envahis par les mauvaises herbes. Le marc de café marque la ligne qui reste noire et se voit.
Si les mauvaises herbes sortent avant la levée des graines, on pourra nettoyer sans désorganiser le semis.
Ne jamais rien jeter d'origine organique; tout peut servir au jardin. Les cartons, les papiers, tout peut être recyclé.
En les mettant dans un endroit très humide, après un ou deux ans on disposera d'un terreau de vers de terre formidable.

La litière de chat se compose souvent d'argile expansée. Elle sera mise sans aucun problème sur le jardin; comme elle est très riche, il vaut mieux la mélanger avec le compost et 1'eparpiller. Les bactéries du sol détruisent absolument tout ce qu'on met en surface.

FEVRIER

AMIS ET ENNEMIS **DU JARDIN**

La chrysope

Insecte à protéger. De couleur verdâtre, elle a les ailes transparentes et 2 longues antennes. Ne pas la confondre avec 1'aleurode. Elle mesure 1 à 2 cm de long; elle est donc plus grande que 1'aleurode. Elle pond ses œufs à proximité des colonies de pucerons.

Lorsque les larves éclosent, elles mangent des pucerons a longueur de journée et à longueur de vie, comme les coccinelles.

Les déjections des pucerons se transforment en fumagine, pate noire et collante déposée sur les feuilles et les empêche de respirer.

Le mâle et la femelle se rencontrent en communiquant par ultrasons produits en frottant leurs ailes contre leur dos.

Ils se camouflent à 1'aide d'écorces et de feuilles; ils doivent se protéger de leurs ennemis, essentiellement des fourmis; celles-ci récoltent un suc sucré émis par les pucerons; les chrysopes viennent donc piller leur source de nourriture.

Pour les attirer, on cultivera le plus possible de plantes diverses dans le jardin.

Le cloporte

Le seul crustacé terrestre avec 7 paires de pattes. Il vit a 1'interieur ou a 1'exterieur des habitations. On le rencontre dans des caves ou des endroits humides. Il se protège sous les pierres et dans les vieux murs.

Il vit essentiellement de fragments végétaux morts qu'il transforme en humus; il ne détruit rien. Il rend assimilable pour les plantes les déchets qui ne le sont pas.
Lorsque la femelle pond, les œufs se développent dans une poche, comme chez les kangourous.
On le croit souvent nuisible; on le trouve parfois au milieu d'un fruit ou d'une pomme de terre.
Lorsqu'un autre insecte y a fait des perforations, il entre dans 1'aliment et mange tout ce qui s'est gâté; il rend propre le reste de la pomme de terre ou du fruit.

La tipule ou cousin

Insecte assez répandu, il ressemble à un gros moustique qui ne pique pas. Il est long de 35 à 40 mm, avec de très longues pattes.

Il est vraiment nuisible; il faut 1'ecraser, pour s'épargner des ennuis au jardin. L'insecte lui-même ne se nourrit que de sucre et d'eau; il n'abime rien. On le trouve surtout sur les pelouses; s'il a pondu dans 1'herbe on le retrouvera dans le jardin en épandant sur les parcelles des tontes de pelouse contenant sa larve.
La larve est nuisible; elle coupe les légumes à ras du sol pendant la nuit. En journée elle se trouve à 0,5 ou 1 cm sous terre; la nuit, elle vient ronger les légumes. Si on voit une salade fanée, la larve de la tipule est certainement venue la ronger.
La larve est un ver tout gris avec une peau très dure à écraser. Il peut atteindre 2,5 cm a 5 cm de long.

Ses mandibules arrivent à broyer tous les déchets. Elle est en partie utile; ellebroie les déchets morts mais sectionne surtout les légumes.

Pour la détruire il tout gratter avec le doigt quelques cm autour de la plante coupée; cela permettra de la trouver; sinon, elle reste immobile, mais la prochaine nuit, elle ira manger la plante suivante. Elle peut ainsi faire beaucoup de dégâts.
Les oiseaux, les hérissons et les carabes dorés détruisent ce ver.

Le loir

Il mange parfois les bourgeons des arbres, des arbustes ou des plantes, mais au moment des fruits il se régale vraiment. Il fait penser a un petit ecureuil en beaucoup plus petit. Il tient sa queue en panache.

Il grimpe aux arbres et le long des murs aussi facilement qu'un alpiniste.

On en voit parfois traverser des routes sur des câbles électriques pour se rendre ailleurs.
II se nourrit surtout de graines, de fruits, de bourgeons, occasionnellement d'insectes mais aussi parfois d'œufs et d'oisillons; il n'est pas a protéger. II ne faut pas le laisser proliférer; il peut faire du dégât. C'est un bel animal; il ne faut pas non plus le détruire à outrance pour qu'il disparaisse, ce serait dommage. II vit généralement dans les vieux arbres ou encore dans les greniers des habitations, près des réserves de pommes.
Animal nocturne, il ne voyage pas beaucoup pendant la journée. On le voit surtout le soir, comme les chauves-souris, à la nuit tombante. II mesure 13 a 18 cm de long, queue comprise.
II passe 1'hiver a dormir dans un endroit bien protégé; pendant ce temps, il ne mange pas.
D'ou 1'expression "dormir comme un loir".

Le lérot

Beaucoup plus joli que le loir, mais un peu plus petit, il a exactement le même mode de
vie.

LES TECHNIQUES DE JARDINAGE

Que faut-il faire ou ne pas faire à partir de maintenant?

En jardinage biologique, plutôt que de regarder les calendriers, mieux vaut percevoir les signes du jardin pour savoir quand commencer les semis. La meilleure chose à faire: observer l'évolution de la nature dans le jardin.
Chaque famille de plantes, démarre en son temps; cette observation permet de savoir ce qu'on peut cultiver sans danger; les graines ou les plantes de ces mêmes familles ne pourriront pas.
En jardinage biologique on couvre le sol idéalement avant 1'hiver; tout sera utilisé : fumier, compost, déchets, toujours épandus en surface.

Que découvrir et que faire?

Primordial : **ne pas bécher;** laisser la terre tranquille.
Plus une terre est lourde, moins on y touchera; plus on la bêchera, plus on la remuera, plus lourde elle deviendra; à la première pluie, la terre deviendra encore plus dure qu'avant; les bactéries et les vers de terre qui rendent la terre souple auront été tués.

Les personnes qui veulent bécher pour se défouler, ou celles qui ont commis beaucoup pêchés et veulent expier leurs fautes à la sueur de leur front devront chercher autre chose. Il existe des techniques beaucoup plus agréables pour dépenser son énergie.
Laisser la terre tranquille, laisser le compost continuer à se décomposer. Deux périodes principales pendant lesquelles les bactéries, les vers de terre, les cloportes sont les plus actifs :

- Au début de l'automne jusqu'aux premiers froids.
- A partir de maintenant, quand le temps se radoucit.

Toute la faune de la terre se remet au travail, tout va s'accélérer; le compost restant ainsi que tout ce qui a été détruit par le froid, sera réduit à sa plus simple expression et descendra dans le sol.
Pour planter ou semer, penser aux associations futures.
Il faut y songer avant de mettre 1'ail, les oignons, les échalotes, les fèves, les petits pois.

Pour faire des associations de cultures, les plantes seront plus distantes qu'habituellement; doubler ou tripler les distances indiquées dans les livres de jardinage. On gagnera ensuite beaucoup de place et on cultivera beaucoup plus de variétés. Travailler au fur et a mesure des besoins.

Pour mettre une rangée d'ail, une rangée d'échalotes ou des petits oignons, écarter simplement la couverture puis donner un petit coup de râteau si le terrain est propre. Les mauvaises herbes seront enlevées a 1'aide d'un petit coup de rasette en surface sur une largeur de 15 a 20 cm; on plantera ensuite sans remuer le sol. Mieux vaut ne pas remuer le sol; s'il gèle ou s'il fait froid, travailler le sol le refroidira encore plus.
En cette période-ci, mieux vaut ne pas remuer; écarter simplement le compost ou les déchets de 20 cm; planter tels quels les petits pois, les oignons, en respectant les distances.
Ail, oignons et échalotes seront distants de 50 a 60 cm. N'aller travailler au jardin que lorsqu'il fait bon, lorsque toutes les conditions favorables sont réunies.
Travailler, retourner ou piétiner une terre humide, fait perdre des années.
La terre se travaille au fur et à mesure des besoins; plus la saison avance, plus favorables seront les conditions pour ne pas faire de dégâts.
On peut marcher sur des planches pour protéger la terre, mais le mieux est d'attendre quelques jours que la terre se réchauffe d'elle-même, et ne travailler que lorsqu'il fait bon.
Ceci ne concerne pas seulement les plantes ou le jardin, mais aussi les gens.
La sortie de 1'hiver représente le moment le plus dangereux pour le dos ou pour le cœur des jardiniers.
Pendant 1'hiver on a fait beaucoup moins d'exercices physiques; des accidents peuvent se produire en s'y remettant trop intensément.
Toujours y aller progressivement sans jamais exagérer.

Avec la couverture sur le sol la terre se réchauffe et sèche moins rapidement.
Huit à dix jours avant de planter les échalotes et de faire les semis, 1'endroit prévu sera

Découvert, la terre laissée nue; si on laisse la couverture jusqu'au dernier jour, la terre sera encore à 1'état de boue en dessous.
La couverture sera laissée aux endroits ou l'on ne compte travailler que dans 2 mois; les déchets continueront à profiter à la terre.
L'engrais vert non détruit sera arraché; on donnera ensuite un coup de croc.
On évitera toujours d'enlever les racines, pour 1'engrais vert comme pour les autres plantes; rien n'est meilleur pour la terre que le chevelu des racines qui se détruira dans le sol. .
Le bénéfice en est formidable, surtout avec les légumineuses: fèves, petits pois, haricots, soja.
Des nodosités, en fait des bactéries qui fabriquent de 1'azote, sont accrochées aux racines; en arrachant les racines, ces nodosités le seront aussi.
Mieux vaut, couper à ras du sol et y laisser le reste. Toutefois, si on 1'arrache, cela profitera a 1'endroit où on le mettra.
Quand on coupe les épinards, la racine pourrit complètement dans le sol et le rend vraiment bon ensuite.
Il ne faut pas se préoccuper des racines; elles aèrent le sol. Les racines d'un épi de blé d'1,5 mètre de haut s'enfoncent à 6 ou 7 mètres de profondeur.
Une petite laitue qui dépasse du sol de 20 cm fait 2 à 3 mètres de racines en profondeur.
On récupère ainsi des milliers et des milliers de km de racines pour améliorer le sol.
On ne s'imagine pas le nombre de racines, de chevelu que fait chaque modeste plante; c'est phénoménal.

Toutes ces racines nourrissent les bactéries et tous les microorganismes du sol; quand elles se détruisent elles aèrent le sol.
On ne pensait pas que c'était aussi important.
La plupart du chevelu ne se voit pas, on voit seulement le principal qui tient directement à la plante; à 1'aide d'une loupe on peut encore en voir beaucoup mais une grande quantité est invisible même avec une loupe; il s'enfonce très profondément.
On croyait que plus le nombre de légumes cultivés était important, plus le terrain s'épuisait; tout dépend de la technique utilisée.
Plus d'espèces de plantes seront cultivées, plus on aura de racines et de verdure; tous les déchets provenant du jardin doivent y retourner.
Nombre de plantes enrichissent le sol et rendent plus à la terre que ce qu'elles en ont prélevé.
Voila pourquoi il est utile de mettre une grande variété de plantes; le sol pourra ainsi s'enrichir sans cesse d'année en année sans aucun apport extérieur.
Selon la nature du sol du jardin: calcaire ou bien acide, des plantes spécifiques y pousseront spontanément.
Au fur et a mesure des cultures, lorsque le sol s'améliore certaines mauvaises herbes ne poussent plus. Elles disparaissent sans qu'on n'y fasse rien.
Les sols dans lesquels poussent spontanément des plantes à racines pivotantes, comme le rumex, la salsepareille, le chardon etc. sont les plus mauvais pour la culture.

Rumex

Salsepareille

Chardon

Le pissenlit fait exception; il aime les terres riches; on peut l'utiliser comme très bon Légume. Plus la terre devient riche, plus le pissenlit devient bon a manger, surtout celui qu'on sème. Les feuilles du pissenlit amélioré sont 3 a 4 fois plus larges et plus épaisses que celles du pissenlit sauvage. , Si on implante les races maraîchères, elles vont aussi se propager; on aura dans le jardin des grands pissenlits pour nous et les animaux plutôt que plein de petits. Un grand pissenlit se retire plus facilement qu'un pissenlit sauvage dont il est très difficile de se débarrasser.
Toutes les plantes indiquent l' état du sol et ce qui lui manque. .
Comme les pissenlits ainsi que le mouron ou les orties ne poussent que sur un sol très riche, ces plantes indiquent une terre d'une fertilité optimum.
Inutile d'éliminer tout de suite des plantes à racines pivotantes poussant spontanément; elles disparaîtront d'elles-mêmes lorsque le sol s'améliorera.
Le rumex ou le chiendent, disparaissent lorsque la terre devient riche.
En attendant, toutes ces racines s'enfoncent profondément et favorisent la vie du sol.
Que rien ne pousse serait la pire des choses qui puisse arriver à nos terres; elles seraient aussi mortes qu'un désert.
Si rien ne vient spontanément sur un bout de terre c'est très mauvais signe, mais si après quelques semaines on y trouve 10, 15 ou 20 plantes différentes cela signifie que tout pourra y pousser.
Le compost de surface non recyclé au printemps sera vraiment utile pour les arbres fruitiers, particulièrement pour tous les petits fruitiers: framboisiers, groseilliers, myrtilliers. Il sera épandu en abondance leur pied.
Il pourra se décomposer pendant toute l'année et les arbustes en profiteront.
De cette façon, framboisiers et groseilliers produiront abondamment sans problèmes pendant 30 ans.
Ce compost servira également de refuge aux cloportes et autres insectes.
Un jardin sans déchets, n'attirera ni oiseaux ni cloportes ni rien d'autre. Nourrissons tous les animaux qui travaillent pour nous au jardin. Une terre lourde et collante couverte en permanence se transformera en quelques années.
Le fond restera pareil, mais la couche supérieure, la plus importante, deviendra peu à peu du vrai terreau de vers de terre.
La première année, la couche aura 0,5cm, ensuite 1 cm, puis deviendra d'année en année de plus en plus importante; elle deviendra peu à peu du terreau souple; inutile alors d'encore la travailler.
Plus la vie du sol augmente, plus l'argile va floculer et s'ouvrir profondément.
En 5 ou 6 ans la terre deviendra de plus en plus fertile et riche en profondeur.

Travailler la terre physiquement ou mécaniquement tous les ans pour planter nous fait revenir au point zéro; par contre l'apport de matières organiques et le respect du sol lui permettront de s'améliorer progressivement.
Les terres très compactes et très lourdes seront occasionnellement aérées à l'aide d'une actibêche (grelinette) ou d'une bêche, mais **ne jamais retourner les couches du sol.**
En donnant en permanence de la nourriture aux bactéries du sol, aux cloportes et aux vers de terre, ils se chargeront du travail d'aération du sol beaucoup mieux que nous. Un peu de chaux magnésienne peut aider; la meilleure et la plus naturelle, se trouve dans les algues marines; elles font floculer l'argile qui laissera passer l'eau et l'air. Une terre légèrement calcaire est formidable pour les vers de terre; une terre trop acide n'en contient plus. .•
Le sous-sol d'une prairie contient beaucoup de vers de terre; les fermiers la chaulent; cela les attire. Les vers de terre peuvent descendre jusqu'a 10 mètres de profondeur; on en compte à peu près 20 à 25 espèces en Belgique.
Les dolomies ne coûtent presque rien et ressemblent très fort aux algues marines; ce sont des algues fossilisées, vieilles de millénaires[2]
Près de Philippeville, on exploite des carrières de dolomie; ce sont d'anciens rivages d'océans et de mers, d'anciennes falaises.

Ne jamais rien incorporer au sol est la chose la plus difficile à comprendre.
Si on ne peut s'empêcher d'y incorporer quelque chose, seulement le mélanger dans les premiers centimètres.
Enfouir des éléments dans le sol déclenche des maladies provoquées par la matière organique non décomposée se trouvant au niveau des racine des plantes,.
Cette matière organique élaborée devient nourriture bénéfique pour les plantes.
Laissons aux insectes, aux bactéries et aux vers de terre le travail du sol pour faire les mélanges et élaborer ses composants.

Rien n'est pire que d'enterrer du fumier; on apporte vraiment la maladie dans le sol.
On pensait qu'en procédant ainsi on enrichissait le sol; cela fragilise au contraire les plantes; on est ensuite oblige d'utiliser des insecticides; c'est un cercle vicieux complètement aberrant.
Sur certaines terres très peu vivantes, on retrouve encore le fumier non détruit, tel qu'il fut enfoui 5 ans auparavant.
Enterrer des matières organiques dans un sol qui commence à devenir vivant, mobilise toutes les bactéries pour détruire ces matières; les plantes meurent de faim par manque d'engrais; impossible d'en disposer tant que le sol renferme des matières en décomposition.
Le terreau, les algues ou n'importe quoi, doit toujours se mettre en surface ou être mélangé dans les premiers centimètres.
On a souvent l'impression que, lorsqu'on travaille un sol, la terre sèche plus vite, mais c'est faux. /
Le sol ressemble une éponge; il contient un réseau capillaire; on écartera la couverture du sol pour laisser agir le soleil et le vent.
L'eau tombée durant tout l'hiver est descendue dans le sous-sol; au printemps elle remonte par ce réseau capillaire; le soleil et le vent agissent et sèche le sol.

---

[2] En réalité, les dolomies sont des concrétions calcaires formées par des nano bactéries

Par contre, travailler le sol casse ce réseau capillaire et l'humidité reste au fond.
La couche supérieure parait plus sèche, mais le sol reste lourd beaucoup plus longtemps.
Plus besoin d'arroser dans un jardin biologique; même par les plus grandes sècheresses, le sol contient suffisamment d'eau.
On passera de temps en temps la griffe ou la rasette, même s'il n'y a pas de mauvaises herbes; cela coupera les réseaux capillaires qui permettent a l'eau de s'évaporer. Couvrir le sol en permanence pour garder de l'humidité en permanence est encore une meilleure solution.
A la fin de l'hiver et au printemps, la terre sera remuée le moins possible, surtout en période de gel; plus on remue alors la terre, plus il fait froid au niveau du sol.
Si à une température de -1° on travaille la terre, on obtient -5° au niveau du sol.
Remuer la terre fait remonter l'humidité et provoque des gelées blanches au niveau du sol. Biner la terre provoque une gelée blanche artificielle.
Par contre, au pied des arbres cela retardera la floraison et évitera que les fleurs ne gèlent en s'ouvrant trop tôt.
Mettre de la neige au pied des arbres donnera le même effet.

LES TECHNIQUES DE SEMIS

Disposer d'une petite pièce, d'une serre froide ou d'une véranda permet de préparer les semis et de ne pas aller trop tôt au jardin.
On pourrait déjà aller semer des oignons, des poireaux, des laitues, mais les semer à l'intérieur plutôt que de travailler dans de mauvaises conditions dehors semble beaucoup plus intelligent; tout poussera à l'intérieur; on ira ensuite tout repiquer.
Cela peut se faire pour beaucoup de plantes; cette technique pourra s'appliquer toute l'année, surtout dans un petit jardin. Plus le jardin est petit, plus les semis en caissettes seront utiles. Avec cette méthode, le sol reste libre et les plantes seront repiquées déjà belles et grandes.
Des associations sont alors aussi permises; cela permet de cultiver 2 ou 3 fois plus sur une même surface.
C'est très utile au printemps; on ne connaît jamais le bon moment pour semer.
Sans cette technique de semis en caissettes, le travaille au jardin ne commencerait certaines années qu'au mois de mai, le sol restant toujours boueux jusque là.

Deux méthodes principales pour les semis en caissettes

Première méthode

Récupérer tous les récipients, si possible étanches, d'un minimum de 10 cm de hauteur; moins de 10 cm, on ne permettra pas de garder pas une humidité suffisante.
Quel que soit le récipient. le remplir de terreau tout simple a l'état pur jusqu'a ras bord pour éviter que les plantes ne soient a l'ombre lorsqu'elles lèvent.
Toutes les graines, même les plus petites au monde, ont en elles la capacité de vivre de 6 semaines à 2 mois et quelques fois plus longtemps sur leurs propres réserves.
Donner de l'engrais aux semences pour les faire lever leur fait plus de mal que de bien. Elles ont besoin d'une terre légèrement acide, très souple et humide.
Le terreau représente uniquement un support stérile, exempt de champignons, de bactéries, de maladies etc.

Ajouter une partie de sable, de compost, ou de terre du jardin certainement plus riche que le terreau du commerce au terreau stérile donnera de mauvais résultats; la terre, surtout en jardinage biologique, contient énormément de bactéries et de champignons; mise dans un espace confiné, cela provoquera la fonte des semis et toutes sortes d'autres problèmes.
Notre compost ou notre terreau convient très bien pour les repiquages lorsque les plantes sont déjà fortes, mais pas pour les semis. En utilisant judicieusement le terreau, il peut servir plusieurs fois.
Pour repiquer les plantules, quelques centimètres de terreau de surface seront enlevés; pour faire de nouveaux semis on rajoutera quelques cm de terreau.
Ainsi, un même bac de semis peut servir toute l'année.
Remplir donc les bacs jusqu'à ras bord avec le terreau tel quel, puis mouiller très légèrement à la pomme d'arrosoir. Le terreau se tassera un peu; en ajouter pour qu'il arrive au bord du récipient et l'humidifier presque jusqu'à saturation.
Lorsqu'il est bien imbibé d'eau il ne faudra plus intervenir ensuite; la quantité d'eau au départ sera suffisante pour que la graine puisse se développer jusqu'au moment du repiquage, c'est-à-dire, 6 semaines à 2 mois plus tard.
Sans suffisamment d'eau au départ et faudra arroser; 1°C ou 2°C de différence de température de l'eau avec la température du bac peut faire mourir toutes les plantules; cela s'appelle la fonte des semis.
Les jeunes plantules ne supportent pas de différence de température de plus de 2°C.
Nombreux sont ceux qui perdent leurs plantes en arrosant après la levée des graines. Même en utilisant du terreau, on risque parfois la fonte des semis.

Pour l'éviter: 2 méthodes;

- Pour arroser, mettre un peu de cuivre ou de bouillie bordelaise dans l'eau (une cuillère à soupe pour 10 litres). Toujours préférer de l'eau de pluie à la température de la pièce; melons et tomates surtout sont très sensibles aux écarts de température.

- On peut poudrer les semis avec des algues marines. Un léger poudrage d'algues marines sur les semis a le même effet que sur les chicons; cela empêche la plupart du temps la fonte des semis et les moisissures.

En début d'année, semer sur du terreau humide peut provoquer un léger feutrage.
Ce n'est pas dangereux tant qu'il reste léger; un peu d'algues marines règlera le problème.
Lorsque les récipient sont préparés, que le terreau est bien humide, on sèmera en surface, assez clair; couvrir ensuite à peine avec un peu de terreau sec; tapoter pour aplanir la surface.
Les bacs seront alors mis à bonne température, selon les semis.
Cette méthode donne d'excellents résultats pour les poireaux et les choux qui demandent des bacs plus profonds.
Comme le terreau est très mouille, cela équivaut a faire tremper les graines pendant 24 heures.
La germination des plus grosses graines comme les petits pois ou les haricots sera facilitée en les faisant tremper avant de les mettre au jardin.

Deuxième méthode

On utilise le même genre de bac absolument étanche.
On n'y verse pas de terreau; il contiendra des godets de récupération.
Tous les godets seront percés d'un trou sur le côté, à 2 cm de la base; on pourra de cette façon garder une réserve d'humidité dans le fond du godet.
Essayer d'avoir les mêmes sortes de godets dans un bac. Les godets utilisés doivent arriver à ras du récipient; s'ils sont mis en profondeur dans un bidon, les plantes n'auront pas assez de lumière et fileront.
Quelle que soit la profondeur des récipients, toujours emplir de terreau jusqu'au bord pour que la graine reçoive un maximum de lumière des qu'elle germe.
Tout ce qui est sème l'intérieur a naturellement tendance à filer.
Les godets sont emplis de terreau sec; mouiller en versant de l'eau dans le bac; celle-ci monte dans le terreau par capillarité.
Le bac contiendra toujours de l'eau, pour garder le taux d'humidité du terreau.
Par cette méthode, le terreau gère lui-même son degré d'humidité.
Le système ressemble à la première méthode en plus facile.
Pour ajouter de l'eau, on ne la verse pas directement sur les semis.
Il faudra tout de même faire attention à la température mais le danger est moindre; l'eau se trouve dans le bac et monte tout doucement dans le terreau en prenant la température du mélange; arrivée à la plante, elle est à la bonne température.
Ensuite, c'est pareil à la première méthode.
On sème dans chaque godet une ou deux graines de tomates ou de melons, ou 4 ou 5 graines de poireaux ou de laitues, suivant la grandeur du godet.
Au moins 10 jours avant de repiquer, éliminer toute eau résiduelle, pour que le mélange sèche dans les pots; il restera ainsi collé aux racines lors de la transplantation.
Plusieurs melons peuvent être semés dans un même godet; après la levée les plants seront repiqués un par un en pots individuels; toute la motte sera ensuite repiquée.
De cette manière, on gagne beaucoup de temps au repiquage et les plants ne sont pas à racines nues.
Certaines plantes, comme les cèleris demandent un repiquage intermédiaire; cela retarde la croissance des plantes qui filent lorsque le temps n'est pas bon.
Les repiquer une fois les freine en attendant que les conditions météo extérieures soient favorables.
Certaines plantes ne supportent pas le repiquage à racines nues, tandis qu'il est bénéfique a d'autres.
Les tomates ou les cèleris seront repiqués à racines nues pour devenir plus costauds, plus trapus, et ne pas filer.
Dans nos régions, comme les plantes ne seront mises en terre que fin mai, il vaut mieux qu'elles soient courtes et trapues.
Aucune cucurbitacée ne supporte le repiquage à racines nues.
On peut arroser les semis d'ail, d'oignons, d'échalotes, avec de l'eau salée, à raison de 50 gr. de sel marin pour 10 litres d'eau. Cela évite les maladies et rend les plantes beaucoup plus belles.

LA TEMPERATURE

Laitues, poireaux, oignons, choux, épinards, carottes etc. supportent des températures jusque-5°.

On peut les semer dans une serre froide ou une véranda; ils craignent seulement le manque d'air; il sera indispensable d'aérer pendant la journée et fermer le soir après la levée des graines.
Le manque d'air fait filer les plantes; elles attrapent des maladies à champignons et pourrissent.
En aérant, la pousse sera un peu retardée mais les maladies seront évitées.

Melons, aubergines, poivrons, tomates, se sèment dès la fin du mois de février ou au début du mois de mars, pour être repiqués ensuite en serre froide.
Pour les repiquer en pleine terre, ils ne seront pas semés avant la mi-mars, sinon ils nécessiteraient plusieurs repiquages successifs.
La température de germination se situe entre 18° et 22°.
Si la levée démarre avec une température de 25°, il faut ensuite maintenir cette température et leur donner beaucoup de lumière.
Il seront places dans une pièce bien éclairée; la température n'y descendra pas sous 10°. Les problèmes commencent souvent après la germination; un maximum de lumière est nécessaire pour éviter que les plantes ne filent trop.

Ne confondons pas chaleur, lumière et humidité
Plus on dispose de lumière, plus les plantes peuvent avoir de chaleur; moins on dispose de lumière, moins elles doivent avoir de chaleur, sinon elles filent.
C'est la **lumière** qui détermine à quelle température les plantes doivent être tenues.
Au départ, la température détermine la germination; une fois germées, la lumière dirige les plantes, ensuite la chaleur.
Toujours adapter la chaleur a la lumière; plus on a de lumière, plus on peut avoir de chaleur.
La position des plantes peut aussi être déterminante; ici joue l’expérience.
Telles plantes réussiront bien dans une telle serre une telle place; par contre elles ne réussiront pas ailleurs.
L'expérience dira ou placer les différentes sortes de plantes.
Au début, on rate beaucoup de choses, puis avec l’expérience, tout réussît.

Plantes ne craignant pas le froid: Toutes les laitues, les oignons, les poireaux.
Pour avoir de beaux poireaux et de beaux oignons, ils doivent être semés le plus tôt possible; ce sont des légumes de jours courts.
Qu'ils proviennent de petits oignons ou de semences, plus tôt les semis d'oignons seront en place, plus beaux ils seront;.
Les poireaux semés maintenant seront beaux et gros au début de l’été; on pourra en manger jusqu'au début de l’automne mais ils monteront en octobre.
Tous les choux: blancs, rouges, choux-fleurs, peuvent être semés en caissettes pour être repiqués plus tard; on peut aussi les semer en pleine terre si le temps est beau.
Epinards, persil, cerfeuil, cresson, mâche peuvent êtres cultivés toute l'année; ils peuvent aussi être repiqués.
Asperges, rhubarbe, panais, chervis, ne craignent pas le froid.
Les carottes non plus, mais pour avoir de belles carottes, pour qu'elles poussent bien il leur faut un peu plus de chaleur.
Faire de petites buttes comme pour les buttes à pommes de terre ou un billon large de 50 cm à 1 mètre, légèrement surélevé permettra de semer tous les légumes de printemps.
La tranchée à côté permettra d'évacuer l'eau; les résultats seront tres bons.

Des billons individuels pour 2 lignes de carottes donnent encore de meilleurs résultats.
Pour faire un billon, on procède comme pour butter des pommes de terre.
Sur le dessus, on sème *2* lignes de carottes; de cette façon l'apport de chaleur est multiplie par 2 ou par 3; tous les flancs se réchauffent et l'eau peut s'écouler.
Ceci reste valable pour semer très tôt les betteraves rouges.
Artichauts et cardons seront aussi semés le plus vite possible.
Les artichauts restent 3,4, ou 5 ans, mais pour avoir encore un peu d'artichauts cette année, les semer en godets a l'intérieur; on aura déjà quelques artichauts en automne cette année.
En semant les cardons en godets à l'intérieur dès maintenant pour les repiquer dehors dans 1 mois ou 2, ils seront magnifiques en automne; ils restent aussi valables pour plusieurs années; dans les régions aux hivers doux, ils sont vivaces. •
Fin février, début mars, commencer à semer tomates, aubergines, baselle, poivrons, Piments, amarantes, concombres, melons, physalis, pastèques et coléus tubéreux à condition de disposer d'une serre froide pour les repiquer.
Cultiver aussi à partir de maintenant des pommes de terre en pots.
Déposer 1 plant de pomme de terre dans un grand pot de 20 cm pour en avoir plus tôt. Cela se fait maintenant, a l'intérieur; les plants seront ensuite repiqués avec la motte sous un tunnel, un plastique ou dans une serre froide; en serre froide les résultats seront toutefois moins bons, la pomme de terre ayant absolument besoin de beaucoup d'aération, la production est réduite de moitié.
Un tunnel ou un plastique pourra être enlevé aux beaux jours, quand il ne gèlera plus; ainsi les plants se développent bien.
De cette façon des pommes de terre natives pourront être récoltées 1 mois à 1,5 mois plus tôt.
Semer les fèves maintenant; elles ne gèlent pas et sont absolument indispensables pour faire venir des pucerons qui attireront les coccinelles; elles sont en outre un très bon légume. Elles seront mises dans un trou individuel ou dans une tranchée de 5 cm de profondeur, 1 fève tous les 15 cm. Encore préférable : les semer en poquets et mettre 2 graines tous les 20 a 25 cm; ainsi les plantes se tiennent mieux l'une l'autre. En cas de mauvais temps, si le jardin est trop humide, on plantera 1 ou 2 fèves dans des pots pour aller les repiquer au jardin quand il fera bon.
La fève pousse partout, même dans des coins humides et incultes, remplis de mousse ou de cailloux, là ou rien d'autre ne pousse.
Mettre des fèves dans ce genre de terrain enrichira le sol en azote.
De plus, elle produit beaucoup de racines et donne un excellent engrais vert.
Les fèves se couvrent de pucerons noirs; lorsque les coccinelles vont se réveiller de leur dormance d'hiver, les pucerons seront leur nourriture; Elles mangeront tous les pucerons noirs des fèves et se reproduiront en fonction de l'abondance de nourriture; elles seront ensuite disponibles et utiles pour le reste du jardin.
Les petits pois constituent un des meilleurs légumes au monde; rien a voir avec les petits pois en botte; ceux du jardin sont absolument délicieux; ils ne gèlent pas.
Les petits pois ronds vert ou ronds blancs, résistent beaucoup mieux à l'humidité.
L'ennemi du petit pois n'est pas le froid, mais l'humidité; l'excès d'humidité fait pourrir les graines.
Avant de les semer, les mettre à pré germer pendant 24 ou 48 heures dans de l'eau à 20°C.
Apres 48 heures d'eau tiède, apparait un tout petit germe.

A ce moment, les problèmes d'humidité n'existent plus; on les sème et ils poussent dehors, même s'il fait très humide; si on les sème sans trempage, ils risquent de pourrir s'il fait trop humide.
Les grains ronds, blancs ou verts, sont plus résistants à l'humidité.
Les petits pois ridés sont plus sucrés que les petits pois ronds mats ils ne se gardent pas à l'état sec.
Des nouvelles variétés de pois en provenance des Etats Unis d'Amérique sont super sucrés.
On peut les manger en gousses comme les mange tout ou comme grains sucrés; ils sont vraiment très bon et de plus sont très productifs.
Toutes les variétés de petits pois peuvent facilement être reproduites; le risque d'hybridation croisée naturelle n'existe pas.
Chaque jardinier peut reproduire lui-même ses propres petits pois et conserver exactement la même variété.
Les amateurs de fleurs sèmeront aussi les pois de senteur maintenant.

Ces petites bêtes qui nous aident :

Les escargots mangent les œufs de limaces, tout comme les oiseaux.
Ce sont les plus grands prédateurs des œufs de limaces; c'est leur nourriture préférée.
Les escargots ne font pas tellement de dégâts; la plupart mangent le miellat sur les feuilles, ainsi que la pourriture.
Quand ils passent sur un arbre ou sur une plante ils les nettoient, un peu comme le cloporte.
Pour introduire des escargots dans le jardin on essayera d'avoir le petit gris; il est en outre très bon à manger.

MARS

AMIS ET ENNEMIS **DU JARDIN**

Les insectes volants

L'abeille domestique

Il faut la protéger; elle pollinise les fleurs des vergers et des jardins et permet de récolter de bons fruits ainsi que des graines fertiles.

Elle nous fournit le miel, la cire, la gelée royale et le propolis.
Elle vit en communauté dans une ruche ou, les abeilles sauvages, dans le trou d'un vieil arbre.
Une colonie se compose d'une reine et d'ouvrières.
La reine se réserve la gelée royale; ce régime lui permet de vivre 3 a 4 ans, alors que l'ouvrière ne vit pas longtemps.
Pas du tout belliqueuse, elle pique juste pour se défendre.
En cas de piqure, d'abord retirer le dard puis écraser une feuille de plantain, de persil ou de poireau pour frotter l'endroit de la piqure avec le jus suintant des feuilles.
Apres quelques minutes, la douleur disparaît.

Les syrphes

Ce sont des diptères (mouches). Ils n'ont pas de dard.

La larve se nourrit de pucerons.

Larve de syrphe se nourrissant de pucerons

Leur vol est différent de celui d'une autre mouche; ils voyagent rapidement de droite à gauche; quand ils se posent, les ailes restent toujours ouvertes.
Ils peuvent butiner en vol; leurs ailes battent 300 fois par seconde pour rester sur place.

Le bourdon des jardins

Il en existe plusieurs variétés qui se ressemblent très fort. On le reconnaît facilement; il est bien plus gros que l'abeille.

Insecte fort utile, il butine certaines fleurs que l'abeille n'arrive pas à butiner.
Sa trompe est aussi longue que son corps.
On le reconnaît également au bruit qu'il fait en volant Il sort déjà par une température de 7° à 8°, alors que l'abeille a besoin de 16° à 18° pour sortir.

Les guêpes et les frelons

Leur couleur est tout à fait différente de celle des abeilles.
Ils sont jaunes, rayés de noir, et très pincés à la taille.

Us habitent dans le sol où ils peuvent former des colonies d'une centaine d'individus.
Une variété construit aussi des nids à base de bois, avec lequel ils fabriquent du papier.
Ce sont des insectes très dangereux; la guêpe est très belliqueuse.
Elle se nourrit d'insectes.

Le frelon possède les mêmes caractéristiques mais étant beaucoup plus grand il est encore plus dangereux.
Il est aussi plus rare que la guêpe.

<u>La mouche bleue de la viande</u>

Si une taupe est crevée au sol, cette mouche va arriver; elle repère les charognes et y pond ses œufs. Avec une température favorable, quelques jours suffisent pour avoir un nombre incroyable d'asticots.

Grâce à cette mouche, une dépouille de colombe disparait en 15 jours.

Le taon

On le nomme aussi la mouche du cheval. Sa grandeur est double de la mouche domestique.

Quand il se pose sur nous on ne le sent pas.
II pique, suce le sang et nous empoisonne en même temps; cela provoque une boursouflure très douloureuse.
On le voit principalement par temps orageux.

LE SILICATE DE SOUDE

Produit le plus efficace et le plus simple sans aucune toxicité pour lutter contre les maladies à champignons des plantes et surtout des arbres fruitiers dont on en badigeonne le tronc.
II peut remplacer la bouillie bordelaise, les goudrons végétaux, les huiles végétales, le blanchiment des troncs etc.
Produit très ancien, plus guère utilisé; pourtant, les dernières expérimentations faites en France, ont démontré toute son efficacité. II est bon marche, et facile d'emploi.
il a l'aspect d'un liquide visqueux qu'il suffit d'appliquer sur le tronc.
Produit systémique absorbé par l'arbre qui le véhicule par la sève dans toutes ses parties.
C'est en fait du sable liquide; il contient 90% à 95% de sable.
II entre dans la composition des peintures et des vitres.
II suffit de badigeonner le tronc des arbres pour qu'il soit véhiculé partout; il peut s'utiliser toute l'année.
Formidable produit anti mildiou, il guérît aussi les chancres et rajeunit les vieux arbres.
Comparé a tous les produits actuels, tant au point de vue du prix que de l'efficacité, voilà vraiment un produit de valeur.
Au contact de l'air, il se vitrifie et devient totalement étanche en quelques jours.
Toutes les larves d'insectes qui se trouvent prises en dessous meurent.
Les blessures aux arbres et même les gros chancres guériront en trempant des déchets de coton dans du silicate pour en bourrer les trous ou les chancres.
Pour un trou vraiment très grand, le boucher au ciment dans lequel on ajoute du silicate à la dernière minute; le silicate fera durcir rapidement ce mélange.

Autre usage: faire soi-même du ciment à prise rapide.

Une fois le silicate ajoute au ciment, il faut agir immédiatement; ce mélange durcit très vite, même en présence d'eau.
Cela permet de rendre étanche des récipients qui fuient.
On l'appliquera dès maintenant sur tous les arbres fruitiers; comme tout produit naturel, il lui faut un certain temps pour agir efficacement.
II est grand temps d'appliquer le silicate sur le tronc des pêchers, et recommencer plusieurs fois au cours de l'année, mats pour cette année, il est trop tard pour éviter la cloque du pêcher.
Normalement, le produit utilisé tous les ans à l'automne et au printemps rend la bouillie bordelaise inutile; le silicate s'avère beaucoup plus efficace et plus simple d'emploi.
Même si la bouillie bordelaise est admise en jardinage biologique, elle présente quand même une faible toxicité.
Elle perturbe très fort les champignons en général; plus particulièrement ceux se trouvant dans le sol.
Le sol contient 95% de champignons absolument indispensables et utiles pour la vie des plantes; tout produit a base de cuivre neutralise aussi bien les bons champignons que les mauvais.
En agriculture biologique, on n'emploiera pas ou très peu de produits chimiques.
Si on veut utiliser de la bouillie bordelaise, c'est maintenant le meilleur moment, avant la floraison des arbres. Lorsqu'ils sont en fleur, il faut arrêter le badigeonnage le temps de la floraison, et reprendre ensuite.
La bouillie bordelaise, très efficace en prévention, l'est beaucoup moins lorsque la maladie s'est déclarée.
Un produit détruisant les champignons s'appelle un "fongicide".
Un "herbicide" quant a lui, lutte centre les "mauvaises herbes".

LES "MAUVAISE HERBES"

Un bon jardiner biologique, ne connaît pas de "mauvaises herbes", mais des herbes poussant ou il ne les a pas invitées.
Pour remplacer les herbicides du commerce souvent très toxiques, il existe 2 produits moins nocifs.
Le moins nocif des deux, est le **chlorate de soude;** très efficace, il se transforme en azote après 5 à 6 mois.
II s'agit d'un herbicide total non utilisé en jardinage biologique car il tue la vie du sol.
Comme il se transforme en azote, il ne laisse pas de résidus toxiques tels des métaux lourds; toutefois si l'azote n'est pas utilise, il s'évacue dans l'eau qui actuellement en contient déjà une trop grande quantité

Le second est le **round up.**
II produit les mêmes effets; il tue les champignons et toute la vie du sol, vers de terre et bactéries compris.
Selon le fabricant, il ne laisserait aucun résidus dans le sol, mats cela s'avère faux.
II en laisse tant, qu'une année plus tard, on en retrouve encore.

UN **GRAND PRINCIPE:** le jardinier biologique travaille en coopération avec la vie du sol. Plus le sol est riche en champignons, bactéries etc. meilleurs seront les résultats et moins on aura besoin d'engrais.

Ces produits, même moins nocifs que certains autres s'opposent à ce principe; ils neutralisent la vie du sol, et détruisent les champignons qui eux, rendent le sol actif et nourrissent les plantes.

Le problème des "mauvaises herbes" est avant tout un problème psychologique.
Devoir désherber décourage complètement certains, alors qu'il suffit de le faire avec une petite rasette ou avec les mains,

On se laisse vite déborder si on laisse pousser quelques chardons ou autres mauvaises herbes sans agir.
Toutes les plantes à pivot comme les chardons, sont le signe que la terre n'est pas encore suffisamment vivante.
Si on ne sait pas se débarrasser des chardons, des liserons, des pissenlits etc. on peut les couvrir d'un pot obscur, du plus grand volume possible.
Le pot n'empêchera pas la plante de pousser; elle poussera dans le pot, et se videra complètement de sa substance; ne recevant pas de lumière, elle va mourir; si on l'arrache ou la coupe, elle repoussera sans cesse.
Le broyat de branches ou de broussailles épandu sur une certaine épaisseur empêchera aussi les mauvaises herbes de pousser pendant un certain temps.
En même temps on engraisse le sol; plus le sol s'enrichira, moins on aura d'herbes indésirables qui disparaîtront toutes seules.

Dans un endroit fortement envahi par des plantes dont on voudrait se débarrasser, des feuilles de plastique noir peuvent être utilisées pendant un certain temps, mais ce n'est pas très favorable: à la longue, l'échange entre la terre, la lumière et l'eau faisant défaut, on tue ainsi toute la vie du sol et la terre devient stérile.
Durant un an ou deux, ce système donne de bons résultats, mais ensuite la productivité chute très fort.
Mieux vaut utiliser des cartons et du papier; il se transformeront en compost, enrichiront le sol et feront venir énormément de vers de terre.
Pour planter des fraisiers, on peut percer des cartons de trous pour les y mettre.
Cela les empêcheras d'être envahis par des mauvaises herbes.
Même des papiers de couleur peuvent être utilisés; il est actuellement défendu d'utiliser des métaux lourds pour leur fabrication.
Les papiers glacés mettront plus de temps à se décomposer, mais ne posent pas de problèmes.
Les journaux sont les plus efficaces pour attirer les vers de terreau.
Pour faire du terreau de vers de terre, l'idéal consiste a entasser dans un endroit, le plus humide possible, des journaux directement par terre sur une certaine hauteur pour que le tas chauffe; les vers de terre y viendront tout seuls par en dessous.

Selon la richesse du sol, il faut compter entre 1 et 2 ans pour avoir une décomposition totale.
En les disposant en petits tas, ils disparaissent en quelques mois.
L'eau bouillante est très efficace centre les mauvaises herbes.

Pour un maximum d'efficacité les maraîchers et les agriculteurs bios utilisent la flamme. C'est une méthode d'une efficacité totale, bon marché, très simple et très facile. C'est le principe du chalumeau; en passant un coup de flamme sur les mauvaises herbes on est tranquille pour plusieurs mois.
Des que la mauvaise herbe a été touchée par la flamme elle est détruite sans aucune dégradation du sol ni aucun danger pour la vie bactérienne.
Remonter le pH de la terre avec de la chaux ou des algues marines permettra d'éliminer les renoncules, en quelques années; elles ne poussent qu'en terre acide.
Là où les renoncules se plaisent viendront de beaux fraisiers, des pommes de terre, et des tomates.
Les mauvaises herbes seront toujours enlevées et recyclées.
Les racines seront arrachées et les herbes laissées sur place; elles contiennent précisément les éléments manquant au sol. ,
De cette manière les mauvaises herbes enrichiront le sol de certains oligo-éléments et disparaîtront peu à peu.
Des plantes aimant avoir beaucoup d'azote, comme les orties ou le mouron, pourront être éliminées par indigestion: couvrir avec des couches épaisses de compost l'endroit où elles se trouvent; la terre va devenir très fertile, et elles ne sauront plus se défendre; toutes les racines seront sans résistance.
La terre doit être suffisamment légère et fertile pour empêcher la plante de s'accrocher.

LES LEGUMES MOINS CONNUS

Les légumes racines

Ils ont mauvaise réputation; on les assimile à des légumes de temps de crise ou de guerre.

Le navet jaune

Navet "boule d'or" Excellent légume, très doux, très sucré et très juteux.

On peut le manger cru ou cuit.

Se sème en avril ou mai et se récolte de juin à août.
On le sème aussi en juillet août, pour le récolter de septembre à décembre.
Les fanes de navet sont aussi très bonnes à manger, en potage ou cuites comme les épinards.

L'igname

L'igname a une forme de massue.
C'est une plante grimpante très ornementale; elle peut servir à garnir des treillis, des colonnes, des clôtures.

Tubercule d'igname

On la cultive en plantant au mois de mai des fragments de racines à 10 cm de profondeur ou en semant des bulbilles aériens.
On la cultivera sur billons; faire une butte pour que la terre reste plus légère.
De cette manière, elle se récolte aussi plus facilement.
On enterre un morceau de racine, à 20 cm sur la butte, puis on monte la terre au fur et à mesure de la pousse. La végétation monte à 3 ou 4 mètres de haut. Il faut lui placer des perches comme pour les haricots, elle y grimpera.
Sa végétation est très jolie. Elle disparaît en hiver, mais repousse vers le mois d'avril.

Feuillage de l'igname

Treillis d'igname

La patate douce

Provient des pays tropicaux.
Elle se prépare comme une pomme de terre mais peut aussi se manger crue.

Tubercule de patate douce

Fleur de patate douce

Champ de patates douces

Le daïkon

Gros radis blanc originaire du Japon; il s'est très bien adapté chez nous.
Il est excellent cru, très juteux et a fort bon goût.
On le sème d'avril à juillet pour le récolter a partir du mois d'août

Le radis noir

Radis d'hiver de la même famille que le navet; il en existe des ronds et des longs.
Son gout est très souvent piquant, mats certaines variétés peuvent être douces et sont excellentes crues en fines rondelles.
On le sème de mai à juillet pour le récolter d'octobre a novembre.

La pomme de terre noire

Probablement originaire du Pérou.
Se cultive et se prépare comme les autres pommes de terre; leur chair est beaucoup plus douce et farineuse

Les crosnes du Japon

Très beau petit tubercule qui ressemble à un coquillage.

Tubercule

Plante vivace : crosne du japon

Il appartient à la même famille que la menthe. On le plante de février à avril à 5 ou 10 cm de profondeur.
Le sol sera mulché pour entretenir l'humidité et pour le préserver du froid en automne et en hiver, afin d'en faciliter la récolte par temps de gel.
Il sera conserve dans le sol; une fois récolté il noircit très vite et se conserve très mal. La récolte se fait d'octobre a mars.
On peut les manger crus dans les salades. La fine peau qui les recouvre s'enlève en les roulant dans du gros sel.

La scorsonère (salsifis noir)

Elle peut atteindre 30 a 40 cm de long. La levée des graines est très capricieuse.

Elle se sème en pleine terre du 15 mai jusqu'en juillet et se récolte dès le mois de novembre pour les semis de mai.

Les semis de juillet se récolteront en octobre de l'année suivante. On les récoltera au fur et à mesure des besoins.
Ils prennent peu de place en largeur. Plante vivace, qui devient fibreuse quand elle fleurit; lorsqu'elle a fini de faire ses graines, elle grossit et peut à nouveau être récoltée.

Le topinambour

Il en existe plusieurs variétés : fuseau, commun, une variété à peau rose donnant une récolte plus abondante. Assimilé à une nourriture de disette, surtout en France.

Excellent râpé, il contient de l'inuline; les diabétiques le mangeront avec grand profit.
Cuit, il donne des ballonnements mais cru cet inconvénient n'apparaît pas.
Pour manger cru, le fuseau est le plus intéressant car plus facile à éplucher.
Les autres peuvent se cuire dans leur peau, ils s'épluchent ensuite sans peine.
Cuit, il a un gout de cœur d'artichaut.
Les tubercules seront mis en terre vers le mois de mars et récoltés à partir du mois de novembre au fur et a mesure des besoins.
Quand les jours raccourcissent ils grossissent le plus.
En mars ils recommencent à germer.
On les plante à 40 cm de distance sur la ligne pour qu'ils puissent bien se développer et avoir une grosse production.
Le fait qu'il monte jusque 3 a 4 mètres permet de l'utiliser comme coupe-vent ou pour cacher le tas de compost.

La verdure peut servir de nourriture pour les petits animaux mais dans ce cas les tubercules ne de développeront pas.
En Ardenne, on en cultive dans les clairières des forets comme nourriture pour le gibier.
Le topinambour pousse partout, même dans une terre pauvre.
Plante dans une terre très humide, il assèchera en partie le terrain.
La production est très abondante; plus on mettra de compost, plus belle sera la production.
Pour avoir de beaux tubercules, on ne coupe pas le feuillage; les cannes seront ensuite utilisées comme nourriture pour les lapins, ou comme compost.
C'est une plante de compost très riche, plus proche du compost de broussaille.
Les cannes du topinambour sont aussi de très bons refuges pour les bourdons, les perce-oreilles et les abeilles sauvages.
En hiver, on les mettra en tas comme un fagot.

Le panais

Sorte de carotte blanche, un peu farineuse, dont le goût se situe entre la carotte et la scorsonère. Excellent légume; un des plus cultivés au siècle passé.

Les feuilles de panais peuvent être ajoutées crues aux salades lorsqu'elles sont jeunes.
On le sème dès la fin février jusqu'en août septembre
La récolte peut commencer 4 mois après le semis et se poursuit tout l'hiver.
Pour un semis de fin de saison, il faudra compter 7 mois.
Dès la fin septembre, les plants destinés à passer l'hiver en terre seront effeuillés et recouverts d'un paillis. La racine devient plus sucrée après les gelées. La durée germinative des semences est très limitée.

Que mettre près des sapins?

Les plantes méditerranéennes comme le thym, le romarin, l'hysope, poussent bien près des sapins; elles ont besoin d'une terre sèche.
Ces plantes poussent à mi ombre, et résistent très bien dans les sols acides.
Des fraisiers des bois pousseront aussi très bien près des sapins, à condition de bien les nourrir; le fraisier a besoin d'une terre riche pour bien produire.

Petit truc

En coupant le fond de bidons de 5 litres, on fabrique de très bonnes cloches pour protéger les plantes du froid.

SEMIS ET PLANTATIONS

Toujours essayer de faire des associations entre des plantes poussant haut et d'autres poussant à leur pieds.
Les petits pois devront être semés le plus vite possible, sitôt que le terrain s'y prête. Plus tôt ils seront en terre, plus belle sera la récolte.
Us échapperont ainsi aux pontes des papillons qui sortent dès les premiers beaux jours.
La floraison des petits pois doit donc se faire avant leur sortie sinon ils seront pleins de vers et impropres à la consommation..
Tout ce qui pousse en hauteur: topinambours, petits pois, tomates, haricots à rames etc. sera toujours semé à une distance suffisante pour pouvoir mettre d'autres légumes entre eux.
Entre les petits pois à rame, pourront venir des plantes aimant la mi ombre.
Les petits pois eux-mêmes ont besoin de beaucoup de lumière. les planter à une distance suffisante permet de mettre entre eux des courgettes ou mieux les potirons, les concombres, les melons, et tout ce qui rampe; lorsque la récolte des petits pois sera terminée au mois de juin, tout ce qu'on aura mis au pied, va atteindre le grillage ou les tuteurs qui seront utilisés pour y grimper. De cette façon le jardin sera multiplie par deux.
Cornichons et concombres se serviront des fanes des petits pois pour s'accrocher; l'aspect sera beaucoup plus beau et plus propre.
Les grillages des petits pois peuvent toujours rester, en place, comme les perches des haricots verts; ils serviront à plusieurs sortes de légumes.
On pourra y mettre des concombres, des courges, des melons pour les faire grimper.
Ces grillages peuvent aussi servir de support aux topinambours ou aux ignames.

AVRIL

AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le forficule

Aussi appelé perce-oreilles, c'est un insecte à protéger.

Forficules, femelle au dessus, mâle au dessous

L'abdomen se termine par des pinces puissantes qui lui servent à se défendre et à prendre ses proies. Il n'est pas du tout dangereux pour l'homme. Surtout actif la nuit, il se nourrit de pucerons et de carpocapses (le ver du fruit).
On le croit souvent nuisible; on le retrouve parfois dans les fruits où il va manger les vers.
Il peut faire quelques dégâts en rongeant les pousses de certaines fleurs, comme les dahlias.

La femelle pond dans le sol, une cinquantaine d'œufs en moyenne. Ils traverseront 4 à 5 stades larvaires avant de devenir adultes.

(Pour favoriser la présence des forficules, il faut leur ménager des abris où ils se réfugient dans la journée. Des pots, si possible en en terre, non perforés remplis de paille, de chiffon, de foin ou de coton font très bien l'affaire. On peut les suspendre dans les arbres, les poser au sol renversés ou coiffer un piquet avec.)

L'étourneau

Cet oiseau vient dans nos jardins pour se délecter des fruits mais quand il a des jeunes il cherche des insectes pour les nourrir.

Seuls ou peu nombreux ils rendent service, mais en bandes ils font de gros dégâts surtout aux cerisiers. Il vole en ligne droite avec des coups d'ailes rapides, entrecoupes de vols planés.

La coccinelle

Il en existe de différentes couleurs: rouges, jaunes, roses, noires.

Il s'agit de bien reconnaitre la larve pour ne pas l'ecraser en la prenant pour un doryphore;
elle mange le plus de pucerons.

Larve de coccinelle

Les coccinelles régule la naissance des larves selon la nourriture disponible, d'où l'interet d'avoir des fèves qui attirent les pucerons; quand les pucerons pullulent sur les fèves, les coccinelles se multiplient et s'occupent des autres légumes du jardin. Une partie de la population des coccinelles hiberne dans des endroits protégés. Elles se déplacent facilement en vol.
Pour avoir des coccinelles on en favorisera la reproduction naturelle sur place, en cultivant des fèves plutôt que d'en acheter bien cher pour les voir partir faire le ménage dans le jardin du voisin. Les fèves ne gèlent pas au-dessus de -10° à -15°. On peut les mettre très tôt, pour qu'elles attirent les pucerons noirs. Les coccinelles voient alors une grande quantité de nourriture disponible très tôt dans la saison. Elles vont se multiplier, et seront ainsi présentes pour tous les autres pucerons, qu'ils soient noirs, gris, verts.
Surtout ne pas se débarrasser des pucerons noirs ni pincer la tige des fèves pour les diminuer.
Les pucerons noirs des fèves restent sur les fèves et n'iront pas ailleurs. 99% des pucerons sont spécifiques à leur plante.
Les haricots, les cerisiers, ont chacun leurs pucerons qui ne savent pas vivre ailleurs. Entre le moment où les pucerons apparaissent et l'arrivée des coccinelles il peut se passer entre 1 à 4 semaines. Si l'équilibre naturel ne se fait pas, on pourra toujours intervenir mais il faut d'abord bien observer.

La plupart du temps, lors d'une attaque de pucerons ou de parasites, c'est toujours la plante la plus faible, la plante malade qui se fera envahir. Tant qu'on n'y touche pas, ils resteront sur cette plante. Par contre, si on retire la plante malade, ils en attaqueront ensuite une autre.
Quand les oiseaux commencent à faire leur nid, ils mangent toutes les chenilles; les jeunes ont besoin de 90% de nourriture protéinée. Ils ne s'attaqueront donc plus aux fruits, insuffisants pour nourrir les jeunes. Il faut donc planter des arbres et des haies pour favoriser la nidification. S'ils ne savent pas nicher, ils se mettent en bandes et attaquent les productions.

LES LEGUMES MOINS CONNUS

Les légumes feuilles

Les légumes feuilles sont fort limités dans le commerce; nos jardins peuvent en accueillir de nombreuses autres variétés.

L'arroche rouge

Plante très décorative dont les feuilles ont un très bon gout; pour en avoir de grande taille, pincer le sommet des tiges.

Elles se mangent en mélange dans des salades. L'arroche rouge se sème du mois de mars jusqu'au mois d'aout; ensuite, elle se ressème toute seule chaque année si on la laisse grainer.
La récolte se fait quand les feuilles ont atteint une belle taille. Quand la plante fait ses graines, les feuilles deviennent dures et ne sont plus bonnes.

La bourrache

Un des principaux légumes au moyen âge. Excellente plante à semer en place soit en automne, soit d'avril jusque juin.

On peut aussi la semer en pépinière et la repiquer. Une fois implantée elle se ressème toute seule. Les fourmis transportent les graines.

Plante très mellifère qui attire beaucoup d'abeilles et de bourdons. Les fleurs d'un bleu très vif se mangent tout comme les feuilles.

Feuilles et fleurs dégagent une odeur d'huître. Les fleurs peuvent agrémenter des salades ou décorer un potage aux carottes. Les feuilles peuvent s'utiliser dans des omelettes. Plante également très intéressante comme engrais vert.

Un endroit du jardin envahi par les mauvaises herbes sera nettoyé par la bourrache qui sera très facile a retirer quand on voudra utiliser la parcelle pour semer.

Depuis quelques années, une bourrache a fleurs blanches, très jolie est disponible. Semée dans une terre très fertile, elle devient très grande.

La consoude

Plante de grande taille qui a aussi des fleurs bleues. L'envers de ses feuilles est couvert de petits poils.

Un des meilleurs légumes anciens très intéressant par la grande quantité de sels minéraux qu'il contient.

Fleur de consoude

Sa racine pivotante s'enfonce très profondément dans la terre; elle va chercher tous les sets minéraux en profondeur pour les ramener dans les feuilles.

Racine de consoude

Seule plante contenant de la vitamine B12, ce qui la rend donc très intéressante pour les personnes ayant un régime végétalien.
Sa richesse en sels minéraux, peut poser des problèmes aux personnes souffrant des reins; elles ne devront pas en manger plus de 2 fois par semaine.

On peut aussi l'employer comme fumure; c'est un excellent engrais vert, bien supérieur aux engrais chimiques et même souvent supérieur au compost fait maison.
Elle se multiplie par division de racines et peut aussi se ressemer.
Les feuilles se récoltent des qu'elles ont atteint une taille suffisante et tout au long de leur développement.

Pour la cuire, accoler deux feuilles dos a dos; elles vont s'agripper par leurs poils.
Les tremper ainsi dans une pate a beignets, puis les frire à la poêle, et les servir avec un filet de citron. Elles rappellent ainsi étonnamment le goût du filet de sole.
Plante mucilagineuse qu'on peut utiliser à la place des pommes de terre, pour épaissir les potages .
Les racines peuvent aussi se manger crues ou cuites; elles sont très mucilagineuses, et demandent parfois du courage pour être appréciées.

Si la terre est très pauvre, que rien n'y pousse, la consoude qui enrichira le sol grâce aux sels minéraux qu'elle y déposera si on la laisse faner sur place.
II existe plusieurs variétés de consoude.
Dans les endroits humides, pousse la consoude officinale. On connaît aussi la consoude tubéreuse. Ce sont des petites consoudes.
En Russie, on a découvert une consoude 3 fois plus riche en sels minéraux et en vitamines que les consoudes ordinaires de chez nous. C'est la raison pour laquelle on l'a importée. Ses très grandes feuilles qui peuvent atteindre 80 cm.

Toutes les consoudes sont comestibles.

Le cardon

L'ancêtre de l'artichaut Les graines se sèment au début du mois de mai.
On peut aussi les semer en godets au mois d'avril et les repiquer au mois de mai.
Comme la végétation démarre très lentement, entre deux lignes pourront pousser des radis qui seront récoltés avant que le cardon ne se développe.
Le cardon se récolte aux premières gelées, vers le mois d'octobre.
On peut l'arracher avec sa motte et le mettre en jauge dans une cave, pour le conserver jusqu'au mois de mars, avril.

C'est un légume très amer dont on ne mange que les cardes; les feuilles ayant beaucoup trop d'amertume.

Souvent on le blanchit en l'entourant d'un journal pour éliminer en partie son amertume. On le cuit aussi parfois dans deux eaux pour la même raison.

Les capitules du cardon ressemblent très fort à l'artichaut et peuvent se manger comme lui quand ils ne sont pas encore ouverts.

Le chou chinois

Tout est à consommer, même monté en graines ou lorsqu'il est en fleurs.
Il en existe de nombreuses variétés, aussi bonnes les unes que les autres.

Il se cultive par semis successifs depuis le mois de février jusqu'au mois d'octobre, pour se récolter du mois de mai jusqu'au mois de janvier.
La culture est très courte, comme les radis, mais son gros problème est la montée en graines. .
Plus il souffrira de la sècheresse, plus vite il montera en graines.
Les semis du mois de septembre éviteront la montée en graines; comme la température diminue, les risques de montaison s'amoindrissent.

Certains choux de Chine résistent très bien au froid.
Le plus résistant est la variété "verdure des neiges"; on peut encore le semer jusqu'en novembre.

Le chou rave

Il en existe des rouges et des blancs.

Il appartient à la famille des choux, mais pas du tout a celle des raves.
La plupart se mangent jeunes, quand ils ont la taille d'une orange; plus gros, ils deviennent durs et fibreux.
Le choux rave de variété "superschmeltz" peut devenir très gros et reste très bon et très juteux. Il peut peser plusieurs kilos.

Le superschmeltz

On le sèmera du mois de mars jusqu'au mois de juillet pour le récolter du mois de juin jusqu'au mois de décembre. Le moment idéal pour le semer est le mois de juin.
Il a les mêmes exigences que les autres choux. Il a très bon gout: sucré et juteux.

La come de cerf

C'est un plantain. On le sème soit au printemps, soit au mois de septembre.

Il se repique très bien et se ressème tout seul d'année en année.
Il peut devenir très grand; plus les feuilles sont grandes, plus elles sont bonnes et sucrées. On en fait d'excellentes salades.

Le chénopode Bon Henri

Plante vivace délaissée pour l'épinard qui reste frais plus longtemps.
Pourtant, le chénopode est bien plus intéressant au point de vue diététique; il ne contient pas autant d'acide oxalique que l'épinard. Les jeunes pousses florales sont aussi excellentes. On les coupe quand elles atteignent 15 cm de long; si elles sont filandreuses, on les pèlera.

Les graines se sèment au mois de mars-avril sous abri, ou en pleine terre à partir du mois de mai. Pour le multiplier, on divisera les touffes.
La récolte s'effectue dès que les feuilles ont une bonne grandeur et se prolonge jusqu'au moment ou elles disparaissent.

En pinçant de temps en temps le bout des tiges, les feuilles deviendront plus grandes et seront plus nombreuses.
Le goût du chénopode Bon Henri est bien meilleur que celui des épinards.

La claytone de Cuba

Excellente plante; c'est un pourpier d'hiver.

Tout se consomme, la feuille comme la fleur. On peut la mélanger avec des salades.

Elle disparaît lors des grosses gelées, mais réapparaît très tôt dans l'année.
On la sème du mois d'avril jusqu'au mois d'août.

La tétragone

S'appelle aussi épinard de Nouvelle Zélande.

Epinard d'été dont on mange les feuilles et les jeunes pousses, crues ou cuites.
Aussi beaucoup plus intéressante que l'épinard; elle ne contient pas d'acide oxalique nocif pour l'organisme. On la sème de mars a avril en godets sous abri, mais les graines sont très difficiles à faire lever.
On la repique en mai avec la motte. Elle se récolte a partir de la mi-juin.
Semée en pleine terre a partir du mois de mai, on peut la récolter à partir du mois d'aout.
Le début de la croissance est très long, et permet de planter des salades entre deux tétragones.
On consomme les feuilles et les extrémités des tiges.
On les coupe suivant les besoins; elle repousse sans arrêt jusqu'aux gelées.
La cuire à la poêle avec un filet de crème fraîche en fait une préparation excellente.

Pour la faire lever, on peut tenter 3 méthodes:

1. La plus simple et la plus facile: laisser grainer quelques plantes sur place.
Les graines passeront l'hiver dehors et germeront dès les premiers beaux jours.

2. Mettre les graines dans l'eau tiède a 20° ou 25° pendant 24 heures.

3.- La mettre pendant 48 heures au congélateur à -18°; pour sortir de dormance, la graine a besoin de sa dose de froid.

La ficoïde glaciale

Plante de la même famille que la tétragone.
Pour qu'elle lève la terre doit être bien réchauffée et il doit faire bien chaud.

Elle comporte des petites vésicules ressemblant à des petits grains de glace.
Ces vésicules sont remplies d'un liquide sale.

On la sème en place au mois de juin jusqu'au mois d'août.
Elle résiste très bien à la chaleur mais n'aime ni le froid ni l'humidité.
Les feuilles se récoltent a partir de 2 mois après le semis, jusqu'aux gelées.
Elle se mange en salade et peut aussi s'utiliser pour épaissir la soupe.

Toutes les ficoïdes sont comestibles, même les ficoïdes fleur aux couleurs extraordinaires.

Fleur de ficoïde glaciale

Réponses aux questions

Ne jamais toucher aux arbres avant la fin mai; il doit faire vraiment bon. Seule la taille d'été est intéressante. Cette méthode mise au point il y a 150 ans par un jardinier du nord émigré au Canada

devient de plus en plus utilisée par les professionnels.

La renoncule, bien que plante comestible n'a pas bon gout.

On peut la donner aux animaux.

Mettre les fraisiers ou poussent les renoncules; ce sont des plantes témoins des terrains acides.

Les pavots poussent maintenant; leurs rosettes sont très bonnes à manger.

Tous les épinards se chargent très fort en nitrates si le sol est riche en azote.
L'épinard le plus productif est l'épinard perpétuel ou oseille patience.
II ne contient pas de nitrates, contrairement aux autres épinards.
Plus on laisse les autres épinards et l'oseille sur le terrain, plus ils se chargent en nitrates et deviennent impropres a la consommation.
En jardinage biologique, l'épinard devra se semer sur une terre ne contenant pas de compost récent; ne surtout jamais apporter d'engrais pendant la culture de l'épinard.
Sans connaitre avec certitude la provenance des épinards, on n'en donnera pas aux enfants; il peut empêcher de fixer l'oxygène dans les globules rouges.

Les choux qui fleurissent actuellement, mettent de la couleur jaune au jardin; cela va attirer les insectes, les abeilles, les bourdons et favoriser la pollinisation des arbres fruitiers.

La rue, *(Ruta graveolens)* plante très agressive est très mauvaise voisine pour énormément de plantes.

Les secrétions des racines tuent tout ce qui se trouve autour.

On pourra la cultiver dans un endroit ou elle se plait bien; en prélever feuilles ou tiges pour alter les déposer sur les choux ou les groseilliers à maquereaux; cela les protègera des papi lions, par l'odeur qu'elle dégage.

La même chose peut se faire avec l'absinthe ou la tanaisie. Il existe maintenant une rue bariolée très décorative

La berce ordinaire, est comestible.

La grande berce du Caucase, plante magnifique poussant à 3 ou 4 mètres de hauteur est une des plantes les plus dangereuses qui soit.

Si elle nous touche lorsqu'on passe près d'elle on risque d'avoir des ampoules et des pustules qui peuvent nous rendre très malades.
L'allergie qu'elle provoque ressemble à celle du gaz moutarde que l'on utilisait comme poison pendant la guerre de 1914.

Lors d'un hiver rude, les oiseaux, les coccinelles et les perce-oreilles ont le plus de difficulté à se cacher et périront les premiers par le froid; pour les limaces dont les œufs sont enterrés, il n'y a pas de danger.
Lorsque l'hiver a été dur, il y aura donc plus de vermine et de nuisibles par faute d'auxiliaires utiles en assez grand nombre.
Quand l'hiver est doux, contrairement à ce qu'on pense, les auxiliaires utiles n'ont pas trop souffert et peuvent s'occuper des nuisibles.

De toutes façon, quel que soit le temps, il faut absolument protéger les coccinelles, les perce-oreilles, les carabes et tous les animaux utiles du jardin.
Garder un endroit sauvage ou mettre des déchets très grossiers leur permettra de se protéger.

Les meilleurs caches sont les Cannes des maïs, des topinambours, des tournesols.
Ne pas les broyer, mais en faire un tas qui chauffera légèrement; toutes ces bestioles vont aller s'y refugier.

Les carabes dores deviennent très rares; ils sont pourtant très utiles et mangent beaucoup de limaces.

Les carottes : Pour faire lever les carottes et les protéger des parasites, on marquera la ligne avec du marc de café.
Les marcs de café devraient toujours être réservés pour les semis.

Les carottes ne lèvent pas bien s'il fait trop froid ou trop humide; elles ne lèvent pas a Moins de 8°C.
Une fois levées, les carottes résistent à tout, mais pour germer il leur faut un minimum de chaleur sans trop d'humidité; elles pourrissent facilement
Pour protéger les carottes, on sèmera des lignes intermédiaires d'ail, d'échalotes, d'oignons.

Mélanger des graines d'aneth avec les graines de carottes lors du semis s'avère aussi très efficace.

Une plante d'aneth tous les mètres dans les lignes éloignera la mouche de la carotte.

Les carottes se sèment en petite quantité à la fois, tous les 15 jours; les premières peuvent ne pas lever alors que les secondes iront très bien.
Une levée de carottes semées en pleine terre maintenant demande un minimum d'un mois. En serre froide ou en couche, il faut 3 semaines

SEMIS A FAIRE MAINTENANT

Les tournesols

C'est le bon moment pour les semer; par rapport aux autres plantes, la germination des tournesols ne demande pas beaucoup de chaleur.
On peut les semer en pots, en serre froide ou en pleine terre la deuxième quinzaine du mois d'avril.

Le maïs

Plus sensible au froid; pour en semer en pleine terre, attendre la fin avril. A partir de maintenant, le semer en pots à l' intérieur.
Ne pas trop mouiller le mélange; le maïs a peur de l'humidité. A 20°, le maïs lève sur 3 - 4 jours, même dans l'obscurité.
On peut donc le faire lever en godets a l' intérieur; il sera ensuite mis en serre froide ou il continuera a pousser. Mis directement en serre froide, il lui faudra 10 a 15 jours pour lever avec un risque de pourriture; s'il ne germe pas rapidement, il pourrit

Les courges

Ne pas les semer avant le 15 avril; elles ne sortiront pas avant que tout risque de gelée soit écarté. A la moindre gelée, les courges sont mortes. Même en les semant fin avril, à l'intérieur, c'est encore très bien.
Au chaud, la plante pousse vite; tant que des gelées blanches sont à craindre elles doivent rester à l'intérieur. A l'intérieur, elles deviennent énormes; si les racines ont commence a tourner dans le pot, au repiquage le résultat ne sera pas bon.
Les courges ne supportent pas d'arrêt de végétation. Il vaut donc mieux les semer un peu plus tard. On obtient aussi de très bons résultats en les mettant en place la première quinzaine de mai, avec une protection.

Les pommes de terre gasore

Seule pomme de terre résistant au mildiou.

Elle a été sélectionnée à Libramont parmi des variétés du nord; c'était la seule résistant au mildiou. De ce fait, elle ne se fait pas envahir par les pucerons qui transmettent le virus de la dégénérescence.
On peut donc les replanter d'année en année, sans qu'elles ne dégénèrent. Pomme de terre mi- hâtive rose convenant pour tous usages.
Elle a une bonne productivité, mais il lui faut une terre riche.

Ne pas la mettre trop tôt; elle aime la chaleur. Ne pas la mettre avant le 15 avril, et la laisser pousser le plus longtemps possible, même jusqu'aux gelées; ainsi elle donne les meilleurs résultats.
II faut de toute façon attendre que la verdure tombe d'elle-même; cela peut durer parfois jusqu'aux gelées. Ainsi, la récolte sera importante et elles se conserveront bien.
Elle doit être bien mure pour être bonne; si la verdure tombe trop tôt, la pomme de terre n'est pas mûre; il faut alors la laisser reposer pendant 1 ou 2 mois; ensuite elle devient très bonne.
La végétation en est un peu bizarre. On dirait une plante attaquée par le mildiou; la végétation reste toujours un peu chétive.

Son gout n'est pas supérieur à la bintje qui reste une des meilleures pommes de terre, mais qui a force de traitements devient de plus en plus sensible à toutes les maladies.
Impossible de cultiver la bintje sans traiter une fois par semaine, et même 2 ou 3 fois certaines semaines pour éviter le mildiou.

La gasore a été interdite de commercialisation pendant 20 ans; elle était destinée aux pays en voie de développement qui n'avaient pas les moyens de s'acheter des pesticides.

Plus la terre est légère, plus on a intérêt à planter les pommes de terre profondément à 15 ou 20cm dans les terres très sablonneuses pour garder l'humidité et la fraîcheur.
Plus la terre est lourde et argileuse, plus les pommes de terre seront plantées en surface. Dans des terres très lourdes, impossibles à travailler elles seront même mises en surface puis buttées plusieurs fois au fur et à mesure qu'elles grandissent. .
Plus la pomme de terre est buttée, plus rapport de chaleur sera grand; en buttant on augmente la superficie de chauffe par 3.
De nombreux légumes ayant besoin de beaucoup de chaleur sont cultivés sur une petite butte afin de recevoir un maximum de chaleur.

LES ROSIERS

Certaines variétés de rosiers se bouturent très facilement. Lors de la taille des rosiers, tous les rameaux ramifiés formant une fourche seront éliminés; ils sont la cause du vieillissement du pied. Laisser les branches fourchues provoque un vieillissement prématuré du rosier.
Les rameaux non ramifiés partant de la base seront conservés; on les taille à 3 ou 4 yeux. Veiller a ce que le dernier œil soit extérieur pour que le rosier puisse s'étaler.
Avant de commencer, bien examiner l'ensemble et couper tous les bois morts; le rosier en donne toujours.
Ensuite, enlever les fourches et conserver les rameaux venant du pied.
La plupart des rosiers achetés sont greffés; bien veiller à ne pas couper les bonnes branches et laisser l'églantier servant toujours de porte-greffe au rosier.
Les feuilles diffèrent : l'églantier comportent 7 folioles tandis que le rosier, n'en a que 5.
On procédera un peu différemment pour le rosier grimpant. Pour tailler le rosier grimpant, enlever tout le bois mort et laisser le squelette; pour que le rosier fleurisse

bien, essayer d'étaler les branches; si elles montent droites les fleurs viendront en haut et rien en bas.
Essayer de les arquer le plus possible sur des fils, pour avoir une bonne production de fleurs.
Un rosier grimpant se comporte comme un arbre fruitier; les branches montant très haut ne donnent rien, tandis que les branches arquées produisent beaucoup.

Un rosier sera planté avec la greffe au niveau du sol. Contrairement aux arbres, la greffe peut être cachée, mais il ne faudrait pas l'enfouir. Qu'on l'enterre ou non, il produira toujours des sauvageons. Le mieux serait de le planter à ras du sol et ramener de la terre ou du compost à son pied pour bien le protéger.

Les pétales de toutes les fleurs de rosiers sont comestibles.
On peut avoir de très beaux rosiers sans dépenser beaucoup d'argent; ils se bouturent très bien. En octobre, après la floraison, ils recevront une taille de nettoyage; les raccourcir à 50 cm.
Dans ces chutes, il suffit de prendre des morceaux avec 1 œil; couper à ras en dessous et au-dessus puis les mettre dans une terre bien meuble; après l'hiver, ils vont démarrer.
Les rosiers reçoivent 2 tailles par an; la première du mois d'octobre ne se fait pas trop bas; si on les raccourcit trop il ne restera que 2 ou 3 yeux; s'ils gèlent, on n'aura plus rien. Pour cela, on taille à 30 ou 40 cm, pour nettoyer et ne pas nourrir les fruits au détriment du rosier.
En mars avril se fait la vraie taille; il suffit de garder 2 ou 3 branches.
Pour lutter contre le mildiou des rosiers, épandre des pelures d'oignons et planter de l'ail au pied, surtout l'ail des ours.

MAI

AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le lézard

Grenouille et lézard sont tous deux utiles; ils détruisent beaucoup de pucerons, de limaces et d'insectes nuisibles. Ils n'abiment absolument pas les plantations.
Quand un oiseau ou un homme veut saisir un lézard, il lâche le bout de sa queue; elle repoussera plus tard.

Le criocère du lys

Il est rouge vif avec une taille de 6 à 8 mm de long.

L'insecte et les larves vivent principalement sur les lys il est spécifique à cette plante.
Sans lys dans le jardin on ne le verra pas.
La larve orange se recouvre d'une couche d'excréments vert foncé.
Une feuille dévorée prouve que l'insecte parasite la plante; en l'examinant, on verra des taches de saletés sur la tige.

Larve du criocère du lys

A l'intérieur de cette masse verte, se trouve la larve; ce n'est pas très propre à détruire, c'est même écœurant mais voila le seul moyen de s'en débarrasser assez facilement si on veut s'en donner la peine.
En grand nombre, ils peuvent détruire l'ensemble des feuilles en quelques jours.
L'insecte ne vole pas et ne bouge pas tellement; son instinct le pousse à se laisser tomber pour se protéger.
Il faut se servir des deux mains; en essayant de le prendre tout en gardant l'autre main en dessous il tombera dedans et il suffira de l'écraser.

Pour le criocère de l’asperge, le même principe sera utilisé pour le capturer.
En observant bien, on pourra capturer les premiers; ce sont eux qui vont pondre; sur 8 à10 jours de temps, on en est infesté.

Criocère de l’asperge

Les oiseaux aident aussi à les détruire, mais il fait surtout s'en occuper soi-même.

Larve du criocère de l’asperge.

Les criocères sont très typiques et ne s'occupent chacun que d'une variété de plantes. Il en existe plusieurs variétés : le criocère de la menthe, le criocère de l’asperge, le criocère du lys; ils sont tous spécialisés.
C'est comme chez les pucerons, chacun a sa plante de prédilection.
Le criocère de la menthe (*Chrysolina herbacea*) est un des plus beaux; bleu métallisé, véritable bijou vivant :

Sur les menthes, ils nous aident; lorsqu'une menthe se plait quelque part elle se multiplie tellement qu'elle est difficile à maitriser.
Les criocères vont limiter la pousse, puisqu'ils en mangeront une partie.

En cas d'envahissement, chercher la larve au niveau de la fleur; ils ne pondent jamais sur les feuilles du bas, mais toujours à la tète.

Larve du criocère de la menthe

Pincer la fleur et la brûler pour limiter l'invasion.
En trop grand nombre par rapport à la quantité de menthe, il faudra en tuer.
Les oiseaux nous aident en cela; ils en mangent une grande partie.
Les criocères de l'asperge ou les criocères du lys sont d'une voracité incroyable.
Le criocère de l'asperge est vert ligné.

Le hanneton

Joli insecte que l'on ne voit presque plus. Il se tient sur les arbustes et pond sur le sol.
Les larves blanches vivent dans le sol pendant 4 à 5 ans avant de devenir insecte.
Les premières années la larve transforme les déchets en compost, mais, plus âgée, elle se nourrit de racines et fait dépérir les plantes.
L'insecte volant sort du sol fin mai. Les jours d'été très chauds, il sortait surtout dans les prairies.
Beaucoup ont disparu; ils se nourrissaient des feuilles des haies; celles-ci ont été remplacées par des fils barbelés autour des prairies.
Pendant des centaines d'années ils ont fait d'énormes dégâts.
On éliminait les hannetons par brouettes, tant les quantités étaient énormes.
Pour le moment, on ne voit ni hannetons, ni doryphores.
En cas d'invasion par les doryphores, il faut semer ou se procurer des plants d'aubergines, plante piège; les doryphores, et surtout leurs larves raffolent des aubergines.
Quelques pieds d'aubergines dans le jardin vont les piéger; ils mangeront les aubergines, et on saura ou les recueillir.
C'est maintenant qu'il faut les semer pour disposer du piège; pour les fruits, il est trop tard.
Avant de détruire un insecte nuisible comme par exemple les pucerons, d'abord poudrer avec des algues marines; de cette manière, pas de risque de faire des dégâts.
Les pucerons et autres petits insectes seront détruits tandis que les coccinelles et les plus gros insectes ne sont pas tués par les algues marines.
Quelques fois, la plante a besoin elle-même d'un petit supplément d'algues marines pour résister aux prédateurs.
Les plantes les plus faibles qui se font attaquer par les insectes; en dormant un peu d'algues marines, elles vont les absorber par les feuilles; en se fortifiant, elles seront capables de se défendre elles-mêmes.

Ensuite, utiliser les purins d'orties ou d'autres méthodes toutes simples, efficaces même pour les plantes d'appartement.

Différence entre les grenouilles et les crapauds

Faire l'élevage des crapauds, si on peut s'en procurer, est encore beaucoup plus intéressant que les grenouilles.
Les crapauds sont toxiques; ils ont sur la peau des vésicules toxiques aussi bien pour les animaux que pour les gens.
Elles provoquent des urticaires.
Leurs œufs et leurs larves aussi sont toxiques.

La grenouille est l'aliment préféré des chats, des oiseaux, des hérons, des pies; leurs œufs servant de nourriture aux poissons; la grenouille a énormément d'ennemis.
Elle est pourtant utile; elle mange les limaces.

Le crapaud n'a pas d'ennemis du tout, même déjà au niveau des œufs.
On peut élever des crapauds dans la mare avec des poissons rouges et autres animaux; ils ne toucheront pas aux œufs de crapauds alors qu'ils mangeront tous les œufs de grenouilles. •
Les œufs de grenouilles se trouvent en masse au-dessus de l'eau.

Les œufs de crapauds se pondent en chapelets le long des plantes.

Le crapaud est plus vilain que la grenouille, mais s'apprivoise facilement; il peut nous suivre au jardin. Par forte chaleur il s'enterre.
En voyageant dans le jardin il dépose partout ou il passe, un léger venin sur les plantes; cela leur procure une protection formidable.
Tant que la plante garde ce venin, aucun parasite ne l'attaquera.
Les 9/10 des grenouilles vont uniquement à la mare pour se reproduire, ensuite elles s'en vont; très peu vivent dans la mare ou autour.
Adultes, vers 2 à 3 ans, elles reviennent toujours la ou elles sont nées.
Si la mare a disparu, toutes celles nées dans cette mare disparaissent aussi; elles ne se reproduiront plus.
Pour qu'elles se reproduisent et reviennent dans notre mare, il faut y amener des œufs.
Des grenouilles adultes apportées dans la mare front chercher la mare où elles sont nées au moment de la reproduction.
Ramenées de trop loin, elles vont mourir sans se reproduire; elles ne pourront pas retrouver leur mare.
Il faut donc les prendre au stade des œufs ou éventuellement au stade des têtards.
Le crapaud a un cycle de reproduction de trois ans.
Pour la grenouille, selon la variété, il est de 2 à 3 ans.

Les salamandres se reproduisent aussi dans l'eau.

Elles vivent plus dans l'eau et près de l'eau que les grenouilles et les crapauds.

Les tritons sont très colorés.
On en voit plus que les salamandres qui deviennent très rares.

LES LEGUMES MOINS CONNUS

Le sedum reprise

Il existe 600 espèces de sedum différentes.
Toutes sont comestibles mais le sedum reprise est une des meilleures.
Les fleurs pourpres, roses ou blanchâtres s'épanouissent du mois de juillet au mois de septembre; elles sont très mellifères.

Il se cultive par semis, par division de touffes ou par bouturage.
Une des plantes les plus faciles à bouturer; il suffit de mettre une feuille en terre pour avoir une nouvelle plante.
Les semis se font d'avril à juillet.
Les grandes feuilles, très juteuses, ont une saveur douce, légèrement acidulée.
On peut les ajouter dans les salades.
La fleur du sedum peut se manger aussi, mais on utilise surtout les feuilles épaisses.
Le sedum reprise a les feuilles les plus grandes, les plus épaisses et les plus douces; les feuilles du sedum des murailles, coupées en petits morceaux remplacent avantageusement le poivre en étant bien plus digestes.
Elles sont très riches en calcium immédiatement assimilable; un sel minéral doit provenir de la consommation d'une plante pour pouvoir être assimilé.
Toutes les préparations mises au point dans les laboratoires, passent dans l'organisme avec très peu de profit.
Les feuilles se récoltent en automne, juste avant qu'elles ne tombent.
Les racines sont aussi comestibles, elles ont croquantes, juteuses et ont bon goût.
On peut les couper en morceaux dans les salades, les faire bouillir ou les conserver au vinaigre comme les cornichons.

Le pissenlit blanc

Le pissenlit, salade de printemps la plus connue se récolte dès les premiers beaux jours.
Le pissenlit blanc, entièrement blanc, contrairement au pissenlit sauvage n'a pas d'amertume; il est cultivé sous la terre pour lui éviter de verdir.
On le sème de mars à juin; il peut aussi être forcé comme le chicon.

Les brocolis

Il en existe plusieurs espèces de couleur et de variétés différentes: le brocoli à feuilles, le brocoli à jets, le brocoli vivace. Il peut être blanc, jaune, vert, pourpre,violet.

Les brocolis se cultivent comme un chou-fleur.
Ils se sèment en pépinière du mois d'avril jusqu'au mois de juin pour être repiqués en pleine terre en juillet août.
Pour toutes les variétés, le semis en pleine terre se fait au mois de juin.
Selon les variétés, ils se récolteront à la fin de l'automne, à Noel, en janvier, en février, en avril; on peut en avoir ainsi tout au long de l'année.
Les inflorescences, ainsi que les feuilles mangées également, se récoltent à partir de septembre de l'année du semis,
Les feuilles se mangent comme les feuilles de choux, soit crues, soit cuites.
Les grandes feuilles de la base, trop coriaces seront toujours cuites.
Les graines, également comestibles peuvent servir d'épice, comme les graines de moutarde.
On peut avoir des brocolis à jets toute l'année jusqu'a Noel.
Il en existe également des vivaces qui restent en place pendant 4 ou 5 ans.
Chaque année, toutes les tiges florales seront récoltées; on entretiendra ensuite les plants en leur apportant beaucoup de compost et de déchets organiques.
Les brocolis à jets se récoltent aussi à toutes les saisons, suivant les variétés; ce sont les ancêtres du brocoli à grosse tête. Ils sont très digestes, bien plus que les autres choux. .
Manger les tiges ainsi que les fleurs; c'est délicieux et la plupart des enfants adorent cela, alors qu'en général ils n'aiment pas beaucoup les légumes.

Le brocoli chinois

Brocoli à jets qui se récolte et se mange comme des asperges.
Il arrive à la grosseur d'un Bic et se récolte quand il atteint la hauteur de 2 crayons.
On le sèmera vers le 15 juin; il demande beaucoup de chaleur et d'humidité et ne supporte absolument pas le froid.

La poirée à cardes rouges

On la sème d'avril à juillet en poquets à 30 ou 40 cm de distance.
Quand les poirées sont implantées, en laisser une ou deux monter en graines pour en avoir sans arrêt.

Envahies par les pucerons, les plantes seront coupées à 10 cm; elles repousseront.
S'il ne fait pas trop froid, elles ne gèlent pas en hiver.
Elles se récoltent de juillet jusqu'au printemps suivant en prenant les feuilles du tour.
Laisser le centre, leur permet de toujours repousser.
Deux pieds par personne suffisent pour l'année.

Tout se mange dans les bettes, les cardes, les feuilles et même les racines.

La moutarde épinard

Légume très peu connu chez nous; très décoratif, il peut servir à la fois de salade et de condiment.

Moutarde, comme la moutarde de Chine, la moutarde blanche ou noire, ce légume fut fort développé au Japon et en Chine.
Elle devient comme une énorme laitue non pommée, et se mange à la façon des épinards, crue ou cuite.
Crue, mieux vaut la mélanger aux salades; elle est assez piquante.
La cuisson lui fait perdre son piquant.
Aliment très riche en vitamines et en sels minéraux, il n'a pas les défauts de l'épinard; il ne peut jamais être toxique.
Elle se cultive de la même façon que les laitues; elle se sème toute l'année en place, très clair; elle peut devenir très volumineuse.
Les feuilles se récoltent au fur et à mesure des besoins.

Plante supportant très bien les chaleurs, elle résiste même si l'été est très chaud.
Elle ne gèle pas vite, mais si l'hiver est très rigoureux, elle disparait.
Il peut aussi servir de très bon engrais.

Les légumes condiments

La ciboule de Chine

Plante vivace dont le bulbe ressemble à celui de l'oignon, mais en beaucoup plus petit.
Quand on la froisse, toute la plante dégage une forte odeur d'ail. Elle a un excellent gout d'ail, peu prononcé.
La multiplication se fait par division de touffes au mois de mars ou d'octobre.
Elle se reproduit aussi par semis depuis le début de mars jusqu'à l'été.
On la récolte 3 mois après le semis jusqu'aux gelées.
Avant les gelées, la couper à ras du sol; les pieds seront couverts de compost pour les protéger.
Elle a un gout délicieux et accompagne très bien les salades et les plats cuisinés.

La livèche

Plante vivace, on peut la semer en pépinière de février à mars pour la repiquer au printemps.

Le semis peut aussi se faire directement en place en avril mai ou en automne; il semble même que l'obscurité soit favorable à sa germination.
On peut aussi la multiplier par morceaux de racine; dans ce cas, veiller à ce que chacun possède un bourgeon; les recouvrir de 5 cm de terre.
Les feuilles se récoltent au fur et à mesure des besoins.
Elles se conservent très bien par séchage, et peuvent aussi se congeler.
Dans ce cas, d'abord les ciseler; cela permettra de prendre juste la quantité nécessaire. Il en faut très peu, son goût étant très fort.
Les parties aériennes disparaissent complètement lors des gelées, mais dès le printemps, au mois de mars, elles réapparaitront.
Un seul pied de livèche suffit pour toute une famille; la saveur en est très puissante; il en faut vraiment très peu.
Les côtes peuvent être mangées crues ou cuites.
Les racines peuvent aussi se manger après cuisson, coupées en rondelles, et assaisonnées d'une vinaigrette; elles ont un goût sucré très prononcé.
Les fruits de la livèche peuvent servir d'épices.

On en prépare un sel de livèche, au moins égal au sel de cèleri.
Ils sont aussi excellents dans la choucroute.

La roquette

Plante de la famille des choux qui se cultive comme une laitue.
La semer en pleine terre d'avril a septembre et la récolter de juin à novembre.
Les feuilles se récolte à partir de 6 à 8 semaines après le semis; les couper sans arracher la plante; elles repousseront jusqu'a l'apparition de la tige florale.
La fleur blanche a 4 pétales en forme de croix.
De la même famille que les choux et la moutarde, elle a, comme elle, une saveur fort piquante.
L'utiliser comme condiment à mélanger avec la salade; il est quasi impossible de la manger seule.

L'oignon doux de Saint André

Oignon qui, au contraire des autres, pousse sous la terre.
Apres la récolte, enlever les premières feuilles, pour obtenir un bel oignon tout blanc.
II se déguste cru; il a très bon goût.
Excellent cuisine avec les poissons ou les viandes blanches, on en fait également une excellente compote.

Le piment frais

Plante vivace des régions tropicales, il en existe de multiples variétés.
La même famille de plantes produit aussi les poivrons de couleur et de taille différente.
Semer à chaud en mars avril et récolter à partir d'août jusque novembre.
On les utilise dans différentes préparations, notamment dans la cuisine indienne ou indonésienne; comme ils piquent très fort on en utilise très peu.
Faire chauffer de l'huile dans laquelle des graines de piments ont macéré procure un condiment très brulant.

Tous ces légumes anciens ont pour caractéristique commune de très bien résister à l'hiver.
Ils sont costauds, solides, résistent au froid, aux maladies, aux prédateurs et poussent quasiment toute l'année; certains se mangent toute l'année, même l'hiver.
D'autres disparaissent aux fortes gelées et réapparaissent très tôt.
La plupart des légumes montrés peuvent être mangés entiers, fleurs comprises, comme par exemple l'ail des ours.
Quasiment tous les légumes chinois et japonais peuvent se manger avec les fleurs; quelques fois même, la fleur se mange toute seule.

LE REPIQUAGE A SEC

Cette méthode a été expérimentée depuis des années, pour tous les légumes à repiquer dehors; elle ne convient pas dans les serres.
Pour repiquer des poireaux, des choux, des laitues et quasiment tous les légumes, faire un trou individuel dans lequel on repiquera le légume.

Bien tasser la terre au niveau des racines et laisser ainsi, sans arrosage ni d'aspersion.

Avantages

1. Enorme gain de temps.
2 Réussite à presque 100%; en arrosant après le repiquage, il se forme en surface autour de la plante une croûte qui peut la faire mourir par manque d'oxygène, sauf si l'arrosage se fait très doucement par aspersion.
Pour éviter ce problème, passer le lendemain avec une rasette pour casser la croute; cela fait du travail supplémentaire.
Au début pendant quelques jours la plante présentera quelques difficultés pour reprendre; elle doit lutter pour survivre; quand elle redémarre, elle sera d'autant plus vigoureuse et plus forte.
3. Cette méthode rend les plantes beaucoup plus résistantes aux limaces, aux maladies, aux prédateurs comme la mouche de la carotte, la mouche de l'oignon, du poireau etc.

LES LEGUMES DE CONSERVATION

Il devient urgent de faire les derniers semis de poireaux et toutes les variétés de choux, rouges, verts, blancs...
Par contre, pour toutes les chicorées sauvages, les chicorées sauvages italiennes, les Chioggia, les pain de sucre etc., rien ne presse; on peut même attendre jusqu'à la fin du mois pour éviter de devoir recommencer le semis.
Toujours semer dans de bonnes conditions; il doit faire chaud et humide.

Le chicon
Celui qui nous intéresse le plus.
Ne pas se presser; le witloof doit avoir une température minimum de 12° dans la terre. Les pluies d'orage font beaucoup de bien; elles réchauffent la terre et contiennent beaucoup d'azote. Ne travailler que dans de bonnes conditions et de toute façon ne jamais les semer avant le 10 mai, sinon ils montent en graine.
Toutes les chicorées lèvent relativement difficilement; il leur faut de la chaleur et de l'humidité.
Une fois levées, elles résistent à tout, au froid de l'hiver et aux prédateurs.
Par temps chaud, les chicons peuvent lever en 2, 5 ou 6 jours, mais si les nuits sont trop fraîches, le semis de chicons devra être recommencé.
Les chicorées ne recevront pas d'engrais; les mettre dans une terre riche pour avoir de belles racines et des beaux produits.
Il suffira de les poudrer d'algues marines plusieurs fois en cours de végétation.
En général, les légumes racines n'ont pas besoin d'engrais supplémentaire; ils donnent les meilleurs résultats dans des terres très riches avec du compost bien décomposé.

Les carottes

Pour avoir des carottes courtes, rondes ou demi longues, les semer maintenant; ce sont des carottes à manger en été et en automne; les carottes pour la provision

d'hiver seront semées quand il fera vraiment bon; elles demandent à peu près les mêmes conditions que les chicons.
Les carottes mises trop tôt vont se développer trop vite; au mois d'octobre ou novembre, elles éclateront avant la récolte.
Semées fin mai, début juin elles atteindront leur taille; au moment des premières gelées elles auront un arrêt de végétation et se conserveront bien.
Les carottes doivent avoir une bonne croissance continue; un arrêt de croissance les rendront fourchues.

Les panais

On peut les semer jusqu'au mois de juin. Ils peuvent passer l'hiver sans aucune protection; ils ne gèlent absolument pas à condition de les semer à partir de fin mai ou juin. Ceux semés plus tôt seront mangés plus tôt.

Les cèleris

Les **cèleris verts à couper** résistent au froid et ne gèlent pas; ils poussent toute l'année; en laisser grainer 1 ou 2 leur permettra de se ressemer.
Les autres cèleris sont de culture très difficiles:
Le **cèleri à cotes** demande beaucoup d'humidité, beaucoup de chaleur; il adore la chaleur et pousse très bien en serre.
Il aime aussi la compagnie des tomates, des melons ou des concombres.
Le **cèleri rave** demande beaucoup d'eau, beaucoup de chaleur et une terre très riche pour bien grossir; trop tard maintenant pour les semer, mais le bon moment pour les repiquer un par un dans des godets à l'intérieur pour les mettre dehors au début du mois de juin quand il fera beau et chaud.
Leur culture est longue; ils doivent avoir déjà poussé dans de bonnes conditions, pour se développer vite.Ils ont besoin d'énormément d'air.
On peut les arroser toutes les semaines avec un purin très riche d'orties, de consoude, de prêle, pour leur donner beaucoup d'engrais.
Un fumier de volatile étendu au sol permet aussi de leur donner l'engrais qu'ils réclament.
On peut les arroser **une fois** avec un purin de poules ou de pigeons pour leur donner un coup de fouet pour démarrer.
Le cèleri aime aussi avoir un peu de sel.
Les cendres de bois profitent aux cèleris, mais seront surtout réservées pour l'ail, les oignons, les échalotes, les pommes de terre, les tomates; tout ce qui demande beaucoup de potasse.
Elles sont un anti-germinatif; ne jamais les utiliser au niveau du semis, mais attendre que les plantes soient grandes; au début, elles freinent la germination.
Mouillées, elles deviennent caustiques et risquent de bruler les plantules; lorsque les plantes sont suffisamment grandes, il n'y a plus de danger.

Les poirées (bettes)

Attendre de bonnes conditions, mais on pourra bientôt les semer.
Celles montées qui se sont ressemées toutes seules peuvent être repiquées.
On peut les démarier et en laisser sur place.
Dans une terre riche et humide elles peuvent devenir envahissantes.

Les betteraves potagères

Nous pourrons bientôt les semer et continuer jusqu'au mois de juin.
Chaleur et humidité sont les conditions sont idéales.
Il en existe de toutes les couleurs, des jaunes, des rouges, des blanches.
Certaines sont vraiment délicieuses.

Les navets

Les premiers semis de navets pour manger en été et en automne peuvent se faire maintenant.
Les navets pour la conservation d'hiver se sèmeront fin juin ou juillet.

Le rutabaga

Aussi appelé navet rave, il sera semé avant la fin du mois de mai.
Légume beaucoup plus intéressants pour l'hiver que le navet; ingrédient principal du couscous, il ne gèle absolument pas.

Il permet de nourrir des moutons ou des chèvres tout l'hiver.
Il en existe des longs, des gros, des ronds.

La scorsonère

Elle peut se semer à partir de maintenant jusque fin mat pour en manger encore cette année; plus tard la récolte se fera l'année prochaine car ils ne seront pas assez gros.
La seconde année, ils grossissent et peuvent être manges; ils seront plus gros et moins fibreux.

Plante vivace, elle peut rester en place plusieurs années.
Pour produire l'année de la récolte il lui faut une terre très riche; peu de jardins arrivent à ce résultat.
Les scorsonères combattent très bien la mouche de l'oignon et de la carotte.
Pour les légumes de conservation d'hiver, alterner une ligne de carottes entre des échalotes et des oignons déjà mis en place, une ligne de chicons witloof et une ligne de scorsonères.
De cette manière, les ennuis avec les mouches de la carotte sont quasiment terminés.

Les laitues

Pour les semis de laitues, choisir le moment selon les variétés.
L'ennemi principal de la laitue est la chaleur. La température optimum pour la levée des laitues est de 15°.
Semer des laitues à couper dans des endroits bien frais et humides assure d'en avoir.

LES LEGUMES FRILEUX

Les courges et les courgettes

Les courgettes sont des plantes non coureuses; elles poussent en buisson.
Les semer avant le 15 mai soit à l'intérieur en godets, soit directement en pleine terre.
Mettre 2 ou 3 graines dans les pots ou dans les poquets, pour être sur d'avoir une plante.
Pour les semer avant le mois de mai, il leur faut une moyenne de 25° pour qu'elles germent bien; sans cette température, les graines pourrissent et on en perd beaucoup.
C'est une plante de pleine lumière; si la luminosité n'est pas suffisante, il leur faut 25° pour lever.
En pleine terre, elles seront plantées la pointe en bas. Le bout rond à ras de terre.
Le germe sort par le bas, puis se retourne.
De cette manière, les graines ne seront pas enfoncées profondément et le risque de pourriture sera moindre.
Avec la chaleur ce problème n'existe plus.
Certaines espèces doivent grossir avant de mûrir.
S'il fait froid trop tôt elles arrêtent de pousser, ne sont pas bien mûres et ne se conserveront pas.

Les haricots

On pourra bientôt semer les premiers soit en godets soit directement en pleine terre.
Le semis principal pour les haricots à conserver au congélateur se fera a la fin du mois ou au début du mois de juin pour avoir le maximum de productivité.
Les graines de couleur résistent beaucoup mieux à la pourriture.
Le plus hâtif, le meilleur et le plus costaud est le hâtif du Limbourg, à recommander pour les premiers semis.
Le violet donne aussi de bons résultats ainsi que le Delinel, à grains noirs.

Toujours être attentif au temps; avec des températures de nuit se situant entre 10° et 12°, et celles de la journée atteignant 20° ou 25°, on peut les semer.
Sans ces conditions, mieux vaut attendre une semaine.
Avant de pratiquer le semis principal, on enterre quelques graines; on verra ainsi si elles lèvent.
Le meilleur baromètre sont les plantes sauvages dans la nature: les concombres sauvages ou les cyclanthères qui donnent de petits fruits.

Cyclanthère

Quand ils lèvent le moment de mettre en terre tous les autres concombres, les melons et toutes les cucurbitacées est arrivé.

Le maïs

Mettre en place maintenant tous les maïs, aussi bien potager que fourrager.

Le sorgho

Plante très jolie et très décorative de même culture que le maïs; il pousse très bien dans la région.

Il devient aussi grand que le maïs; on l'appelle d'ailleurs maïs à balais.

Les amarantes

On peut encore les semer.
Tout se mange, aussi bien les graines que les feuilles.
Les amarantes comportent des plantes décoratives incroyables.

Les tournesols

Peuvent se semer directement en pleine terre.

Les cornichons et les concombres

Pourront bientôt se semer.

Ces herbes qui nous embêtent

La seule manière d'éliminer efficacement la prèle: améliorer le sol pour qu'elle disparaisse.
Elle pousse dans une terre lourde et compacte; elle ne viendra pas dans une terre légère.
Le plus grand malheur est de ne plus avoir de prèle.
9 jardiniers sur 10, n'ont plus de prèle; ils demandent de plus en plus comment faire pour en avoir.

La prèle s'avère très utile dans les purins végétaux pour protéger les plantes.
Quand on l'arrache on la fera sécher pour la broyer ensuite dans un moulin à café; la poudre ainsi obtenue servira de reminéralisant extraordinaire.
Utiliser la prèle en poudrage sur les aliments ou dans le café permet très efficacement de préserver les cheveux.
Ne jamais se débarrasser trop vite d'une mauvaise herbe ou d'une plante qui nous envahit; toujours réfléchir pour voir comment l'utiliser.
Les orties aussi sont très intéressantes; on en fait d'excellents potages.
Vouloir se débarrasser de tout dénote un problème.
Ne pas vouloir tout éliminer mais recycler tout ce qu'on a; les "mauvaises herbes" qui poussent n'importe où contiennent ce qui manque le plus à la terre; elles lui sont absolument indispensables.
Les laisser grandir un peu, les couper ensuite et les laisser sur place; ce sera le meilleur engrais pour cet endroit-là.
Meilleur désherbant pour les plantes dont on veut vraiment se débarrasser: l'urine.
En versant de l'urine 2 ou 3 fois, les plantes les plus résistantes périront.

JUIN

AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le doryphore

Coléoptère venant d'Amérique d'où la pomme de terre est originaire; insecte vraiment spécifique a la pomme de terre.

Doryphore adulte

II fut la cause d'une catastrophe agricole dans nos régions dans les années 1940, jusqu'en 1960.
En si grand nombre à l'époque; sur une semaine 1 ha de pomme de terre était dépourvu de ses feuilles. On en trouve encore assez bien dans la région de Ath et Enghien.
Au début des attaques, des écoles entières récoltaient les insectes sur les plants.
Les pulvérisations chimiques les ont éradiqués; comme ils n'étaient pas connus en Europe, ils n'avaient pas de prédateurs.
Revers de la médaille: depuis les pulvérisations au DDT, beaucoup plus de cancers se sont développés et le lait maternel était contaminé.

Oeufs de doryphores

Larves (deux stades larvaires)

Si ils réapparaissent un jour il faut les écraser; ils se multiplient à une vitesse phénoménale.

2 ou 3 couples dans le jardin mangent toutes les feuilles des pommes de terre en 15 jours.

Punaises, prédatrices des larves du doryphore

La taupe

Mammifère carnassier à ranger parmi ceux à protéger.
Elle n'a pas que des bons cotés; les taupinières dans les semis ou les pelouses ne sont pas vraiment bienvenues.

Elle détruit une multitude de larves qui se trouvent dans le sol mais aucune racine; elle est uniquement insectivore.
Elle vit à 10 ou 15 cm dans le sol. Les galeries visibles au ras du sol ne sont pas les siennes mais celles du mulot; les galeries des taupes ne se voient jamais.
Elle mange des vers de terre utiles, mais dans un bon jardin ils sont nombreux. Elle ne s'attaque jamais à une plante.
Ses galeries, servent à drainer avantageusement le jardin.
Leur magnifique fourrure noire sert à la confection de manteaux et d'étoles.
Mammifère aveugle, quand elle est en surface elle se laisse prendre facilement.

Elle mesure à peu près 15 cm de long et possède 44 dents très pointues qui fonctionnent continuellement; si elle reste 24 heures sans manger elle meurt.

Les fourmis

Insecte vivant pratiquement à la manière des abeilles.
Leur habitat, la fourmilière se trouve dans le sol et peut descendre à une profondeur de 40 cm à 1 mètre.
Le nid a toujours une température de 18°à 20°.
Leur nourriture favorite est le miellat; excrément sucré des pucerons qui eux pompent la sève des plantes.
Elle fait partie d'un système et d'une chaîne; elle a certainement son utilité.
Dans la pelouse, les fourmis souterraines font des nids sous forme de petits monticules.
Pour les détruire, il existe des produits à base de permethrine[3]; on les trouve sous forme de poudre; ils sont en vente libre.
En saupoudrer la fourmilière par temps sec permet en principe de s'en débarrasser complètement.
Dans les maisons, on ne peut pas atteindre les nids; on attire les fourmis avec un sirop de sucre ou un morceau de sucre humidifié.
Sur leur passage, on poudre avec un produit a base de pyréthrine; pour les éloigner sans les détruire on posera des rondelles de citron sur leur passage.
La menthe les éloigne aussi.
Les œufs de fourmis sont vraiment minuscules.
On voit les nymphes: les fourmi déjà prêtes à éclore. . . ,
Si on dérange un nid elles transportent ces nymphes ailleurs à toute vitesse.
Placer des pièces de 50 centimes dans les coins évite d'avoir des fourmis ou des araignées dans les maisons; elles ne seront pas tuées mais cela les éloigne.
L'idéal est de ne plus rien tuer; tout finit par s'arranger; on arrive ainsi à un équilibre écologique.

[3] Insecticide chimique, de la famille des pyréthrinoïdes, à dégradation relativement rapide. La cible de cet insecticide est le système nerveux des insectes.

L'épervier

Bel oiseau de 30 a 40 cm, de la taille d'un pigeon. Un des rares rapaces vivant ici.

II a une vue très perçante et chasse à 1'occasion dans nos jardins.
Sa vue est tellement perçante qu'a 100 mètres de haut il arrive à détecter ses proies au sol.
II se laisse alors tomber comme une pierre, sans bruit.
II se nourrit d'oiseaux de petite taille et de petits mammifères comme les souris et les campagnols.
Pas du tout nuisible, il habite dans les bois à proximité de terrains découverts.
Migrateur partiel, certains sédentaires restent ici, d'autres partent puis reviennent.
11 n'est pas du tout menacé ni en voie de disparition.

Le gros puceron vert.

Une sorte de crachat comme de la mousse à 1'aisselle des plantes renferme un gros puceron vert, beaucoup plus gros qu'un puceron ordinaire.

Note : Je pense qu'il y a confusion avec la cicadelle écumeuse dont la larve ressemble à un gros puceron vert et qui produit une sorte d'écume pour se protéger de la déshydratation et des prédateurs. Cette écume est communément appelée crachat de coucou.

Crachat de coucou

Larve de cicadelle

Pour s'en débarrasser: le prendre à 1'intérieur de sa mousse et 1'écraser sinon, il se multiplie vite et suce la sève des plantes et des arbres, qui périssent.

LEGUMES MOINS CONNUS

Les légumes fruits

Ils comportent les aubergines, courges, courgettes, tomates, poivrons; tous les légumes qui résultent d'une fleur.
Plantes potagères se consommant comme des légumes bien qu'elles soient des fruits.

Famille des cucurbitacées

La courge du Siam

Elle a une chair blanche avec des pépins noirs.
Elle ressemble un peu à la courge spaghetti; elle forme aussi des filaments si on la cuit entière.

Assez sucrée, elle s'utilise pour confectionner des desserts; on l'aromatise avec de l'anis, de la vanille, etc.
On en fait aussi des confitures.

Le pâtisson

En fait une courgette qui a une forme aplatie au goût de cœur d'artichaut, venant très bien dans nos jardins.

Elle peut s'utiliser simplement en cuisine, mais les petits pâtissons peuvent servir à faire des desserts; en les cuisant avec du sucre et des épices ils attrapent un goût qui rappelle le pain d'épices.

La courgette jaune et la courgette ronde

La courgette jaune se prépare exactement comme la courgette verte.
La courgette ronde sera idéale pour préparer des courgettes farcies. Les courgettes rondes peuvent atteindre une belle faille si on les laisse grandir.
Les fleurs des courgettes sont aussi excellentes à manger.
On les prépare en beignets, nature, farcies, sucrées, salées.

Famille des légumineuses

La fève des marais

Comme elles font d'abord une fleur qui engendre le fruit, elles sont à classer dans la catégorie des légumes fruits comme le petit pois ou le haricot.

Légume dont on a vraiment le plus d'emploi dans le jardin :
Légumineuse comme les petits pois et les haricots, elle fabrique son propre azote; de cette manière, elle enrichit le sol.
Plus rustique que le petit pois, dans les régions où 1'hiver n'est pas trop rude on peut la semer en automne; on pourra ainsi en avoir très tôt; sinon on peut la semer à partir du mois de février, des que le sol n'est plus complètement détrempé.
La fève aime un climat frais mais pas la chaleur; plus tôt on la sèmera, mieux cela ira.
Elle se récolte à partir de fin juin.

Trois manières de la récolter :

1. En juin-juillet, on aura d'abord les gousses.
Si on ouvre les gousses à ce moment-la, elles n'ont pas encore de graines"; On trouve à 1'interieur une sorte de velours vert.
Elles peuvent se manger ainsi, à la manière des haricots verts.
2. En juillet-août, elle contient des graines à récolter fraîches.
Excellentes dans des préparations à base de pommes de terre et d'autres légumes; on y ajoute des lardons et un soupçon de vinaigre, pour obtenir un genre de salade liégeoise.
Les graines moins jeunes sont recouvertes d'une peau un peu dure; on peut, soit la laisser, soit 1'enlever, mais c'est un gros travail surtout pour une grande quantité.
3. En août-septembre, on récoltera les grains secs.
Elles se conservent alors comme des haricots ou des pois.
Elle est devenue légumineuse; beaucoup plus riche en protéines.
On peut 1'utiliser pour les mêmes préparations qu'avec des haricots.
Une excellente recette; une soupe de fèves avec poivrons et ail pressé.
On mixe le tout: excellent!
Soupe du Pays Basque, elle s'appelle **"la bissara".**
La cuiller doit tenir debout dans la casserole.
Les fèves ont une très grande utilité en culture biologique; en les cultivant très tôt, les pucerons y viendront; cela va attirer les coccinelles, qui verront une nourriture abondante; elles pourront donc faire beaucoup de petits pour manger tous les pucerons.
Apres les fèves, elles s'occuperont des autres pucerons du jardin.
Les fèves serviront aussi de très bon engrais vert; après la récolte, toutes les fanes peuvent rester sur le jardin; elles retourneront au sol pour l'enrichir.
Des fèves cultivées sur un terrain pauvre 1'enrichiront.

Famille des solanacées

L'aubergine blanche

On connaît bien les aubergines violettes mats il en existe aussi des blanches.
C'est une aubergine particulièrement sucrée.
Légume des pays méditerranéens sa culture demande un climat tempéré chaud; on peut tout de même la semer à chaud de février à avril pour la repiquer en serre chauffée de préférence.

L'aubergine tigrée

II en existe de plusieurs couleurs.

La culture se fait comme pour les autres aubergines.
Ne jamais manger les aubergines crues; elles contiennent beaucoup de solanine toxique qui disparaît à la cuisson.

L’aubergine œuf

Toutes petites aubergines ne devenant pas plus grosses qu’un œuf.
Elles ont plusieurs couleurs, blanches, vertesJaunes, violettes.
Elles poussent en grappes.

Idéale comme aubergine à cultiver en pot sur un balcon.
Comme les précédentes elle se sèmera à chaud de février jusqu'avril.

Les poivrons jaunes

On commence à les connaître.
Avant, on voyait des poivrons verts et des poivrons rouges; le poivron vert étant simplement un poivron rouge non encore mûr.
L'hybridation a permis d'obtenir le poivron jaune, aussi très bon.
Suivant sa couleur, chaque poivron a un goût différent: le vert est un peu plus amer. le rouge est un peu plus sucré. le jaune est en général très bon bien qu'il puisse parfois être piquant, mais le goût piquant part à la cuisson.
On commence à voir sur le marché des poivrons violets issus d'une hybridation créée par 1'agriculture hollandaise.

Poivron violet

Cru, pour décorer un plat ils donnent un bel effet mais une fois cuit il redevient vert; c'est en fait un poivron vert avec le goût du poivron vert.
Semés à chaud en mars-avril ils seront ensuite repiqués en serre chaude; la culture en est fort longue.
La récolte se fera du mois d'août jusqu'au mois de novembre.

Poivron violet

Les tomates

II en existe de toutes les sortes, de toutes les couleurs, de toutes les formes, de toutes les tailles, de tous les poids: depuis la petite tomate cerise jusqu'a la Rio Grande qui peut atteindre 1 à 2 kg par fruit.
Au début de leur introduction chez nous, utilisées comme plante ornementale, les tomates ne se mangeaient pas; on les croyait toxiques.
Elles se sèment en godets des le mois de février pour être repiquées en serre froide, ou en pleine terre si le climat le permet, après le 15 mai quand tout risque de gelée à disparu.
La levée demande absolument une température de 18° à 25°.
Elles seront récoltées à partir du mois de juillet jusqu'aux gelées.
Si les tomates filent dans les pots, pour les repiquer on les enfoncera profondément en mettant toute la tige dans la terre; des racines viendront sur la tige; et plus il y en aura plus beau deviendra le plant.

La tomate verte

II existe une variété de tomates vertes restant vertes à maturité. Elles sont très bonnes; on en fait des confitures, des beignets.

Attention!! Pour manger des tomates vertes elles doivent absolument être mûres.
Ne jamais manger de tomates vertes non mûres; elle contiennent énormément de solanine et sont donc toxiques.

Les tomates oranges

La variété "Auriga": petite tomate orange à maturité; très bonne et très belle pour décorer les plats et varier les couleurs.

La tomate noire charbonneuse

Le dessus est noir comme de la suie; le reste de la tomate est rouge pourpre.
Bien mures, elles sont vraiment une variété excellente.
Cela vaut la peine de découvrir les tomates; elles ont des goûts très particuliers: la tomate noire a un goût musqué n'appartenant qu'à elle; les tomates roses sont les meilleures; on trouve parmi elles les plus fruitées et les plus sucrées. ;
Un peu plus fragiles et plus sensibles au mildiou, elles seront cultivées en serre froide.
Les tomates noires sont toutes de grosses tomates musquées, très sucrées; on les mange comme un fruit, sans assaisonnement; elles deviennent énormes.
Les grosses tomates sont vraiment délicieuses.

La Géante Belge vient des Etats-Unis, pas de Belgique; on 1'a nommée la "Géante Belge" car la Belgique est connue pour ses grosses tomates. Cette tomate peut peser entre 1 et 2 kg.

La bouillie bordelaise en prévention permet d'éviter le mildiou. Pour lutter contre le mildiou, la plante sera la plus forte possible. Elle peut se cultiver sur une grosse couche de compost.

Le fumier et tous les déchets peuvent se mettre tels quels au pied des tomates en grosse couche de 20 cm.

Pour être bonne, la tomate demande une terre très riche; en plus, le pied sera bien protégé pour garder 1'humidite. Les cultiver en serre froide donne de très bons résultats; une attaque de mildiou, sera toujours limitée, et n'atteindra pas fruit. Dès1'apparition des premiers fruits,1'arrosage se fera uniquement au pied sans mouiller ni les feuilles ni les fruits.

Les feuilles des tomates atteintes du mildiou dans la serre se décolorent et les bords deviennent secs. Des le début de 1'attaque, couper ces feuilles et les mettre au pied des plants le plus vite possible pour enrayer la maladie.

Des plants de tomates atteints du mildiou sont redevenus complètements sains après ce traitement. Parfois le mildiou arrive très vite. Pour permettre une action rapide, faire tremper pendant quelques jours dans de 1'eau les parties malades enlevées. Lorsqu'elles commencent à pourrir et à sentir, arroser le pied des plantes avec cette macération.

Ceci peut se faire avec toutes les plantes atteintes de maladie. En mettant les feuilles au pied le résultat est moins rapide; il faut attendre qu'elles se dissolvent; cela dure plus longtemps.

Un voile de protection peut être pose sur les tomates mises dehors mais on tiendra compte du fait que la tomate a besoin de beaucoup d'air. Les housses pour tomates du commerce, les font pourrir; le plastique troué donne le même résultat: elles pourrissent. Les protéger d'un toit même en dur évitera à la pluie d'arriver directement sur les feuilles.

Les purins de consoude, de prêle, d'ortie, s'avèrent les plus efficaces. Toutes ces plantes peuvent s'utiliser ensemble pour faire un purin et arroser au pied des tomates. Cela fortifie la plante et 1'aide à lutter contre les champignons.

Les gourmands des tomates peuvent toujours se repiquer au pied. Ne pas enlever les feuilles des tomates pour les faire mûrir. Quand la tomate mûrit et prend sa coloration, un phénomène intérieur se produit; il n'a absolument rien à voir avec le soleil. Les amidons et la solanine se transforment d'abord en sucre; la pigmentation démarre ensuite; les tomates prennent alors leur couleur, suivant les variétés. Si on cueille une tomate non mure, après quelques jours la pigmentation démarre pour la colorer mais elle ne sera toujours pas mûre; elle garde sa

solanine, véritable poison. N'enlever les tomates pour qu'elles continuent à murir que lorsque le processus de pigmentation a commencé; le mûrissement a alors aussi déjà commencé; il se poursuivra jusqu'au bout. En retirant la tomate avant que ne commence le processus, la pigmentation se déclenchera mais la transformation de solanine en sucre ne se fera pas.

Les tomates murissent plus vite enveloppées dans du papier journal à la cave qu'au soleil.

Ne jamais enlever les feuilles d'une plante; elles participent au phénomène de photosynthèse; il permet de nourrir les plantes et n'a rien à voir avec le phénomène de maturation; enlever les feuilles, équivaut à enlever les tomates. En fin de saison, mieux vaut enlever les tomates qu'enlever les feuilles mais mieux vaut encore ne rien faire du tout et les laisser murir sur le pied. Une fois le processus de murissement commencé, les tomates peuvent être cueillies si la température descend sous 10° ou 8°.

Quand elles ont commence à se colorer on peut les rentrer; elles vont terminer de mûrir. Certaines variétés spécialisées peuvent se manger jusqu'a Noël. Ce sont des variétés très tardives; tout le plant sera rentre et la maturité arrive plus tard.

Epandre des couches de fumier frais ou de compost au pied des tomates n'offre aucun danger de brulure.

Pour avoir de beaux plants, entourer les tomates d'un large tube et le remplir de terre; de cette manière, la tomate refait des racines, plus haut. Le soleil rayonne sur le tube et réchauffé la plante; cela permet de faire repartir le plant; il produira de nouveau un ou deux bouquets de fruits très tard. En mettant 20 cm de compost au pied des plants, le résultat sera à peu près le même

Pour prolonger la récolte, surtout si les plants ne sont pas nombreux, repiquer les gourmands comme pour en faire une bouture; les enfoncer de 10 cm dans la terre; on repart ainsi avec un pied jeune qui prolongera la récolte d'un ou de deux mois. Avant de les repiquer, ne laisser que quelques feuilles comme pour toutes les boutures afin de diminuer la transpiration et la photosynthèse.

Surtout si on a mis le plant très tôt, la plante mère s'arrête de faire des bouquets; cette méthode est surtout valable pour les tomates hâtives.

Variétés hâtives, variétés tardives

Pour les pommes de terre par exemple, une variété hâtive signifie qu'elle sera mûre après 90 jours de culture. II faut 120 jours de culture à une variété mi hâtive comme la bintje.

La durée de culture des pommes de terre tardives est de 150 jours. Le terme hâtive, mi hâtive ou tardive indique le moment de la récolte mais pas le moment du semis. Les hâtives, peuvent être semées très tôt dans 1'année mais aussi très tard; elles vont encore arriver à maturité, alors qu'une autre n'y arrivera plus.

Pour les haricots il ne faut plus semer de variété tardive en juillet mais une variété très hâtive a encore des chances de produire des haricots arrivant à maturité.

Hâtif ou tardif indique le temps de culture.

Les tomates tardives, comme les noires charbonneuses et toutes les grosses tomates se récoltent généralement 2 mois après les premières tomates.

Des petits pois très hâtifs, hâtifs, tardifs, peuvent tous être semés en même temps; les hâtifs se récolteront d'abord, les mi hâtifs 1 mois après et les tardifs 2 mois après.

Au mois de juillet août, ne plus semer de laitues tardives. Reprendre alors les laitues de printemps; on pourra encore en manger en automne, avant 1'hiver.

Hâtif ne signifie donc pas semer tôt au printemps.

Les boliviens mangent des pommes de terre "frappées". La température descend à -10C°, -20C°, -30C° pendant la nuit et monte à + 10C°, + 20C°, + 30C° pendant la journée. Toutes les pommes de terre sont entreposées sur le toit des maisons; elles gèlent ce qui provoque une déshydratation naturelle; elles chauffent ensuite pendant la journée. On obtient ainsi un bon aliment concentré, informe, sec et très sucré qui se conserve bien.

Les différents peuples cherchent toujours des formules par rapport à leur climat, pour conserver la nourriture.

REPONSE AUX QUESTIONS

Les capucines servent de piège pour les pucerons; elles les attirent et pendant qu'ils les mangent les autres plantes peuvent pousser.

Les secrétions émises par les racines des soucis sont bénéfiques à certaines plantes; elles neutralisent beaucoup de champignons dans le sol; et le soucis est une jolie fleur.

Les puces de terre[4] font des trous dans les feuilles. Pour s'en débarrasser, poudrer avec des algues marines et tenir le sol humide.

Altise

Courges et courgettes peuvent encore être semées en pleine terre maintenant; laisser un espacement d'un mètre.

Les potirons demandent un espace double ou triple.

Des cloches seront utilisées pour empêche les limaces de manger les plants; la chaleur permet aussi de les faire démarrer beaucoup plus vite.

---

[4] *Les puces de terre sont en réalité des Altises, petits coléoptères sauteurs qui attaquent les légumes du potager.*

Les courgettes ne courent pas et produisent 2 fois par an. Prévoir 1 m2 pour leur culture. Les fleurs mâles fleurissent d'abord sur les hautes tiges pour polliniser les fleurs femelles qui seront généralement plus bas sur des tiges plus courtes. Pour faire des beignets de fleurs de courgettes, utiliser les grosses fleurs mâles du haut des tiges. Veiller toutefois à en laisser suffisamment pour la pollinisation. Certaines variétés de courgettes font spécialement plus de fleurs mâles; elles sont utilisées pour faire des beignets. En cueillant les courgettes très jeunes, la production va se multiplier mais à un moment la floraison s'arrêtera. Les courges restées sur la plante grossissent. A leur récolte. le plant sera laisse en terre; il redémarrera fin août septembre, pour donner une nouvelle production en automne. Les courgettes se cultivent toujours en pleine terre; en serre les feuilles deviennent énormes mais le plant n'aura quasiment pas de fruits; il se produit la coulure des fleurs. Dans un milieu confiné, trop chaud, la fleur n'est pas fécondée.

Les livres nous disent de pincer les potirons comme les melons sur 5 feuilles. Ici, dans le nord, aubergines, melons, poivrons, piments etc. ne devront pas être pinces; la chaleur et la lumière manquent; la plante se comporte naturellement comme si elle était pincée; la pousse étant naturellement réduite. Dans le midi on pince sinon les premières fleurs arrivent 1 ou 2 mètres plus loin que la base du melon mais ici cela ne se passe pas. Les melons poussent bien; les fleurs viennent près de la base et il n'est pas nécessaire de les pincer.

Les potirons sont beaucoup mieux adaptés. On peut les limiter s'ils vont trop loin mais au lieu de les tailler, les faire plutôt tourner sur eux-mêmes en respectant leur sens naturel de rotation.

La tige peut se fixer au sol à 1'aide d'un petit cavalier pour la maintenir dans la bonne position. Pincer certaines variétés de potirons produit des fruits énormes.

On préfère généralement avoir 10 plus petits potirons de quelques kilos plutôt qu'un énorme de 50 ou 60 kg, sauf pour faire des concours. C'est maintenant la meilleure période pour semer les potirons. Le faire le plus vite possible jusqu'a la fin du mois, pour les avoir jusqu'aux gelées.

Si la place manque, les semer en godets et les repiquer avec la motte.

Concombres et cornichons peuvent encore se semer le plus vite possible en pleine terre en poquets.

Les choux brocolis blancs d'hiver sont à semer maintenant; au plus tard au 15 juin; les repiquer une fois s'ils deviennent trop grands. Les repiquer avant 1'hiver produit d'énormes choux-fleurs en mars, avril, mai. Ils passent 1'hiver en pleine terre sans protection. Tout est comestible, même les feuilles.

Les piments, moins nocifs pour la santé que le poivre ont les mêmes propriétés et contiennent plus de vitamines.

BOITE À IDÉES

Pommes de terre noires et ignames

En Normandie ou en Bretagne, des cultivateurs ont des champs entiers d'ignames; ils n'arrivent pas à les écouler; on pourrait peut-être s'en procurer par là. C'est une culture très facile.

Comment procéder au mieux pour la culture des asperges?

Elles se ressèment si la culture contient des plants males et femelles. Culture d'une facilité formidable, avec les asperges, on est tranquille pour 10 ou 20 ans. En laissant les déchets coupés sur le jardin, des plantes vont se ressemer spontanément. Un cours sera donné un jour sur la culture des asperges.

Les légumes racines se repiquent-ils?

Tout dépend de la fertilité du sol. Dans un sol trop dur le repiquage ne sera pas facile. Le repiquage de certaines racines fonctionne très bien: le navet ou la betterave rouge. Les carottes et les chicons deviennent fourchus; ce n'est donc pas à conseiller.

Comment faire pour récolter les graines des légumes montés?

Les méthodes sont tout à fait différentes suivant le légume. Tous les légumes montés en fleurs sont comestibles mais changent de goût.

SEMIS URGENTS

A semer le plus vite possible, avant le 15 juin

Les haricots à rames

Les haricots nains peuvent encore se semer jusque début juillet; il est même préférable de faire des semis échelonnés toutes les semaines ou tous les 15 jours.

Les carottes et les panais pour les provisions d'hiver.

Les chicons

Les betteraves potagères

Un peu moins urgent, mais il faut les semer avant le 15 juin pour en avoir des belles.

Les poirées[5].

Le maïs

Peut se semer en place comme les concombres, cornichons, courgettes et courges.

Les brocolis blancs d'hiver.

Us occupent le terrain pendant tout 1'hiver; ils ne gèlent pas; en mars avril on a en général des choux-fleurs à manger et une masse de feuilles très intéressante.

Le mesclun

Salade composée de laitue principalement à couper, de chicorée sauvage italienne genre Chioggia ou Mantovana, de roquette de la famille des crucifères mais qui pousse comme une laitue; elle a un goût poivre. En jardinage biologique, la composition du mesclun peut s'étendre; il se composera de laitues, de chicorés, de roquette, mais aussi de toutes les autres herbes beaucoup moins utilisées comme le cresson, la coriandre, le fenouil, et tout ce qui peut se manger cru. Sa composition changera selon les saisons.

---

[5] *Plus communément appelées Bettes ou Blettes.*

Dans le catalogue, on trouve pour les 12 mois de 1'année des légumes à consommer en petite quantité; leur goût étant trop fort en manger plus.

Pour prolonger de beaucoup la production des plantes, et éviter qu'elles ne montent en graines trop vite, on prendra toujours les feuilles les plus grandes du tour, en épargnant le cœur. Pareil pour les légumes à couper, comme les laitues ou les choux; prélever les grandes feuilles en laissant le cœur; en coupant toute la plante, on n'a, soit plus rien, soit elle risque de monter en graines. Prélever les feuilles du tour prend un peu plus de temps mais la plante continue à bien produire avant de monter en graines. C'est typique pour la laitue à couper mais cela vaut aussi pour les plus petits légumes comme la mâche. Prélever les feuilles du tour d'une laitue à couper permet de la garder toute la saison jusqu'en automne avant qu'elle ne monte.

La laitue à couper australienne est formidable au niveau de sa grande résistance à tout. Elle se garde toute 1'annee, depuis maintenant jusqu'en automne sans monter en graines; elle devient très grande. De couleur vert blond, son goût est exceptionnel.

D'autres sont aussi très bonnes: notamment celles du genre feuilles de chêne dont le goût est un peu plus coriace. II faut essayer toutes les laitues, pour découvrir leurs différents goûts. Même une mâche repiquée dont on prend la peine d'enlever les feuilles du tour, produira beaucoup plus. Idéale pour les mescluns, elle produit toute 1'annee.

Les variétés à grosses graines de Hollande et la mâche d'ltalie, sont délicieuses toute

1'année. Si on repique les mâches elles deviennent comme des petites laitues.

Le fenouil

On pourra bientôt le semer, continuer jusqu'au mois d'août. Plus tôt, c'était risque; il lui faut du temps chaud et humide. Mieux vaut faire des petits semis échelonnés tous les 15 jours; le fenouil, très sensible à la moindre sécheresse ou au moindre froid risque de monter en graines. II en existe plusieurs variétés, comme le fenouil bronze, le fenouil perpétuel, qui donne de l'arôme mais le fenouil à bulbe s'avère le plus intéressant comme légume. Le "bulbe" se compose simplement de la base des feuilles qui grossissent.

Légume très curieux, il a 3 goûts et 3 usages différents.

1. Le feuillage a un goût anisé tout a fait particulier.

2. Le bulbe n'a quasiment plus le goût d'anis; son goût est tout a fait différent; on peut le manger cuit ou cru. Frais, il est vraiment très bon cru.

3. La racine pousse comme un salsifis et se mange aussi; son goût est totalement différent.

Les 3 parties peuvent s'accommoder de 3 façons différentes.

Lorsque le fenouil commence à monter en graines, on le consommera le plus vite possible; les racines seront consommées comme des salsifis et les graines comme épice; Leur goût est très agréable.

Les semer en poquets; de cette façon, sans repiquage, il montera beaucoup moins vite; il ne supporte pas le repiquage a racines nues. Mettre 2 ou 3 graines tous les 30 cm, puis supprimer les plants les moins beaux.

Les radis

Habituellement, on cultive les premiers radis hâtifs puis on arrête. II existe aussi les radis d'été de toutes les couleurs; ils deviennent assez gros et résistent beaucoup mieux à la sécheresse et à la chaleur. Pour avoir de beaux radis, les planter dans un terrain mi ombragé et humide sinon ils montent tout de suite en graines.

Les radis de Chine et du Japon peuvent se cultiver comme nos rutabagas ou comme nos carottes. C'est un vrai légume racine sans tous les inconvénients des légumes de chez nous; il ne monte pas en graines. En Chine et au Japon, ils sont un des légumes principaux. Ils se mangent crus ou cuits. On les sème maintenant pour les conserver pendant 1'hiver. Certains peuvent atteindre 10 et 15 kg. II en existe de toutes les sortes, de toutes les couleurs et de toutes les formes. Certains atteignent 1 mètre de long. Ils sont rouges, verts, ronds, longs, demi longs, à racines transparentes etc. Ils résistent au moins jusque -10° et se récoltent tout 1'hiver. Ils nous procurent une crudité formidable pour 1'hiver. Si on annonce des températures extrêmes, on peut les enlever et les conserver à la façon des céleris raves et des carottes, dans de la tourbe ou du sable. En général, ils sont beaucoup moins piquants, beaucoup plus sucrés et beaucoup plus juteux que nos radis. Les semer très clairs en place ou en godets pour les repiquer avec la motte. Bon légume pour pratiquer la permaculture. Après l'hiver ils montent, les graines se ressèment et cela permet d'avoir des radis quelques mois plus tard. La culture ressemble à celle du chou-navet, du navet rave ou du rutabaga.

Le ramonache[6], gros radis noir long, se rapproche le plus de cette famille de radis asiatiques.

Radis noir d'hiver *(Raphanus sativus)*

Le ramonache sera surtout utilise pour préparer des remèdes contre la toux; il contient beaucoup de vitamines; les autres sont bons à manger tels quels. Le rose de Chine est très doux et très bon.

---

[6] *Mot belge pour le ramonas ou ramonasse, radis noir d'hiver. A ne pas confondre avec le raifort.*